

NOUVEAU  
VOYAGE  
AUX ISLES  
DE L'AMERIQUE.

CONTENANT

L'HISTOIRE NATURELLE DE CES PAYS,  
l'Origine, les Mœurs, la Religion & le Gouver-  
nement des Habitans anciens & modernes.

Les Guerres & les Evenemens singuliers qui y sont  
arrivés pendant le long séjour que l'Auteur y a fait.

Le Commerce & les Manufactures qui y sont établies,  
& les moyens de les augmenter.

*Avec une Description exacte & curieuse  
de toutes ces Isles.*

Ouvrage enrichi de plus de cent Cartes, Plans,  
& Figures en Tailles-douces.

TOME TROISIEME.



A PARIS, RUE S. JACQUES,

Chez PIERRE-FRANÇOIS GIFFART, près  
la rue des Mathurins, à l'Image  
Sainte Therese.

---

M. DCC. XXII.

*Avec Approbation & Privilège du Roy.*





# T A B L E

## DES CHAPITRES, & des Titres de la troisième Partie.

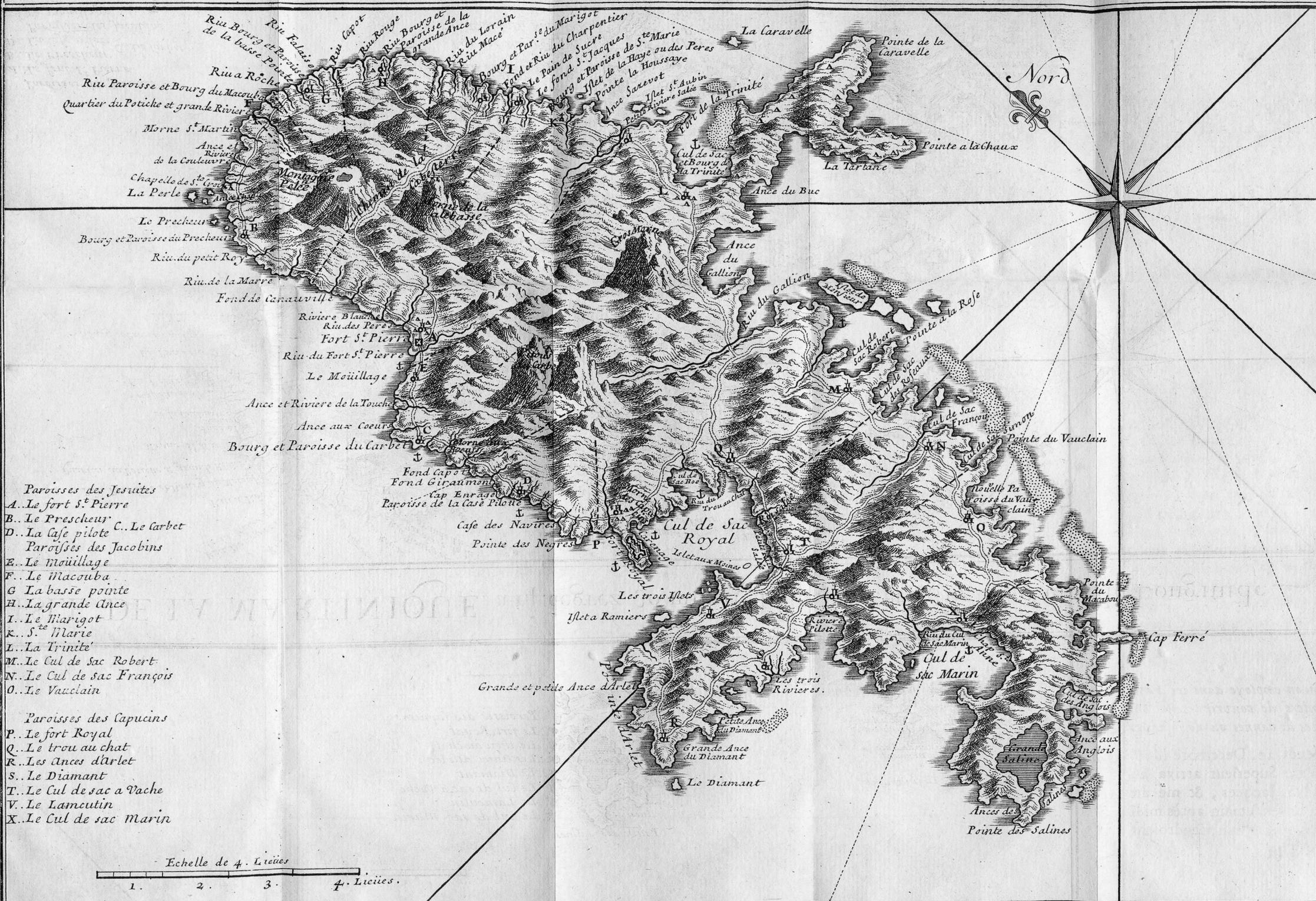
CHAP. I.	<b>L'</b> <i>Auteur est élu Procureur Sind'c de la Mission de la Martinique. Des différens bois qu'on employe dans les Bâtimens. Maniere de couvrir les maisons avec des têtes de Cannes ou de Roseaux ,</i>	I
CHAP. II.	<i>Des Habitations nouvelles. Comment on obtient les Concessions des Terres, &amp; comment on les défrêche ,</i>	43
CHAP. III.	<i>Du Palma Chritti. Du Co- rossolier. Du cœur de Bœuf. Des pommes de Cannelle. Du bois Immortel. Du Me- dicinier ,</i>	78
CHAP. IV.	<i>Des Bananiers. Des Figueiers, &amp; des Balisters ,</i>	104
CHAP. V.	<i>Du Sucre , &amp; de tout ce qui regarde sa fabrique , &amp; ses différentes especes ,</i>	120
	<i>Des Cannes de Sucre ,</i>	131
	<i>Des Moulins à Sacre ,</i>	176
	<i>Des Sucrieries , &amp; de leur Equipage ,</i>	255

## TABLE DES MATIERES.

<i>Des différentes especes de Sucre ,</i>	297
<i>Du Sucre Terré ,</i>	325
<i>Du Sucre Passé ,</i>	362
<i>Des Sucres de Sirop &amp; d'Ecumes ,</i>	365
<i>Du Sucre Raffiné ,</i>	377
<i>Du Sucre Rôzal ,</i>	388
<i>Du Sucre Tappé ,</i>	391
<i>Du Sucre Candi ,</i>	393
<i>Produit d'une Sucrierie ,</i>	395
<i>De l'Eau-de-Vie de Cannes ,</i>	410
<i>Etat des Negres qui sont nécessaires dans une Habitation ,</i>	416
<i>Emploi des Negres , &amp; des Negresses ,</i>	417
<i>Dépense nécessaire pour la nourriture &amp; entretien de cent vingt Esclaves ,</i>	438
<i>Compte de la dépense d'une Habitation fournie de cent vingt Negres ,</i>	448
<i>Manufactures que l'on pourroit établir aux Isles ,</i>	465
<i>Marchandises propres aux Isles , &amp; sur lesquelles il y a un profit considerable à faire.</i>	510



ISLE DE LA MARTINIQUE a 14. degrez 30. min de Latit. Sept. et a 317. d. 10. min. de Longitude.



- Paroisses des Jesuites  
 A.. Le fort S<sup>t</sup> Pierre  
 B.. Le Prescheur  
 D.. La Cafe pilote C.. Le Carbet  
 Paroisses des Jacobins  
 E.. Le mouillage  
 F.. Le Macouba  
 G.. La basse pointe  
 H.. La grande Ance  
 I.. Le Marigot  
 K.. S<sup>te</sup> Marie  
 L.. La Trinite  
 M.. Le Cul de sac Robert  
 N.. Le Cul de sac Francois  
 O.. Le Vaucelain
- Paroisses des Capucins  
 P.. Le fort Royal  
 Q.. Le trou au chat  
 R.. Les Ance d'Arlet  
 S.. Le Diamant  
 T.. Le Cul de sac a Pache  
 V.. Le Lameutin  
 X.. Le Cul de sac Marin

Echelle de 4. Lieues  
 1. 2. 3. 4. Lieues.



MEMOIRES  
DES  
NOUVEAUX VOYAGES  
FAITS  
AUX ISLES FRANCOISES  
DE L'AMERIQUE.  
TROISIEME PARTIE.

---

CHAPITRE PREMIER.

*L' Auteur est élu Procureur-Syndic de la Mission de la Martinique. Des differens bois qu'on employe dans les bâtimens. Maniere de couvrir les maisons avec des têtes de cannes ou de roseaux.*



Le Jeudi 20. Decembre 1696. le Pere Superieur arriva au fond S. Jacques , & me dit que le lendemain après midi tous nos Curez voisins me viendroient

Tome III.

A

prier d'accepter la Charge de Procureur-Syndic de nôtre Mission. Il m'en pria, & me convainquit par de bonnes raisons que je devois faire ce sacrifice. Le Pere Chavagnac m'en écrivit aussi dans les termes les plus forts, de sorte que je cedai aux prieres de nos Peres & à la necessité.

Le 21. je fus élu Syndic sur la démission du Pere Chavagnac; & le Pere Superieur me promit que si-tôt qu'il nous seroit venu quelque secours de France, je serois maître de quitter mon Syndicat, & de reprendre ma Paroisse.

Ce fut ainsi qu'au lieu de repos que je me preparois d'aller goûter au Macouba, j'entrai dans un labyrinthe d'affaires & de charges dont je n'ai pû rompre l'enchaînement qu'à la fin de 1705. lorsque je fus député en Europe pour les affaires de nos Missions.

L'Intendant qui avoit succédé depuis quelques mois à Monsieur du Metz de Goimpy, sçachant la disette où nous étions de Religieux, aussi-bien que les Jesuites & les Capucins, & que j'étois chargé de deux Paroisses & de nôtre temporel, eut la bonté d'ordonner que les Paroissiens de sainte Marie & du

Marigot, se réuniroient à l'Eglise du fond saint Jacques qui est comme le centre de ces deux Paroisses, & qu'elle serviroit de Paroisse commune jusqu'à ce que nous eussions reçu du secours de France. Cela me fut d'un grand soulagement.

Cet Intendant étoit Monsieur Robert frere du Procureur du Roi au Châtelet de Paris, très-honnête homme, integre, vigilant, affable, sans prévention & fort expeditif : il a demeuré aux Isles jusqu'en 1703. qu'il fut rappelé pour occuper l'Intendance de Brest. On l'estimoit infiniment dans le país, on l'aimoit de même, on l'a regretté quand il est parti, ce qui n'est pas fort ordinaire, mais qui fait son éloge.

Monsieur Robert, Intendant des Isles.

Il y a aux Isles une infinité de bois propres pour la charpente, dont on pourroit se servir indifferemment, s'il ne s'en trouvoit point quelques-uns qui sont durs & un peu difficiles à travailler, que nos ouvriers rebutent parce qu'ils sont la plupart fort faineans.

Bois propres pour la charpente.

Les bois qu'on employe pour les poutres ou sommiers sont le bois lezard, qu'on appelle bois d'Agouti à la Guadeloupe, le bois Epineux, le Balatas, l'Acomas, l'Angelin ou le Pal-

4 *Nouveaux Voyages aux Isles*  
1696. misse franc. On employe les mêmes  
bois pour les soles, les sablières, les  
entrails, les poinçons, les pannes, &  
les faitages. Pour le reste on se sert  
des bois que chacun a chez soi.

Bois Le  
zard ou  
d'Agou-  
ti.

Le bois Lezard ou d'Agouti est ainsi  
appellé, parce que ces deux especes  
d'animaux se retirent dans son tronc  
quand il est creux, ce qui arrive bien  
souvent. Il ne faut qu'une de ses bran-  
ches être rompuë par le vent, ou par  
quelque autre accident pour donner  
lieu à l'eau de la pluye de s'y intro-  
duire, & de penetrer jusqu'au cœur,  
qu'elle gâte & pourrit absolument de-  
puis le sommet jusqu'au pied, où elle  
ne manque pas de faire une ouverture,  
& neantmoins l'écorce & l'aubier de-  
meurent tout entiers comme si l'arbre  
étoit parfaitement sain. La feuille de  
cet arbre est petite, languette, mince,  
& d'un verd clair. Son écorce est grise,  
& assez mince, fort adherante quand  
l'arbre est sur pied, mais elle se deta-  
che facilement & s'enroule lorsqu'il est  
abattu. Le bois est brun, & plus on  
approche du cœur, plus il se charge  
avec des teintes de différentes nuances.  
L'aubier est gris, & ne differe pres-  
que en rien de la bonté, de la dureté

& durée du cœur. Il a les fibres longues, fines & fort serrées. Il est capable de porter quelque charge que ce soit, il ne se gâte ni dans l'eau, ni à l'air, ni dans la terre. On se sert de ses branches, quand elles sont trop petites pour être débitées en cartillage, à faire du bardeau ou esseutes dont on couvre les maisons : celles qui sont faites du cœur durent près de quarante ans. J'en ai vû de cet âge qui étoient encore bonnes. On employe au même usage les carcasses dont le cœur est gâté. On voit assez par ce que je viens de dire que ce bois est facile à travailler, sur tout à la hache & à la besaguë. Il est plus difficile à débiter en planches, parce qu'il en sort une matiere gommeuse qui engorge les dents de la scie, & qui oblige les scieurs à la limer souvent, ou s'ils sçavent leur métier, à jeter de l'eau dans la voye que fait la scie. Cette matiere est amere, & c'est ce qui fait que les vers & les poux de bois ne l'attaquent gueres qu'après qu'il a servi beaucoup d'années, & qu'elle est entièrement dissipée. Les Isles étoient autrefois bien pourvûes de ces arbres & de beaucoup d'autres de pareille bonté & utilité : mais on en a fait une si prodigieuse

gieuse dissipation, qu'ils font à présent très-rares, & que ceux qui en ont sur leurs terres les gardent avec soin, ou les vendent bien cher. J'en ai offert d'un soixante & dix écus, sans le pouvoir avoir; il est vrai qu'on me le garantissoit sain d'un bout à l'autre, & qu'il pourroit porter quatre pieds étant équarré, & près de quarante six pieds de rige, avec quantité de très-grosses branches.

Bois Caraïbe.

Le bois Caraïbe a la feuille presque ronde, rougeâtre, & comme si elle étoit un peu brûlée, dure, cassante; son écorce se leve par longs filets, comme des cordes; elle n'est point du tout adhérente, & paroît toujours sèche; elle est d'ailleurs fort mince. Il est difficile de distinguer l'aubier du reste du bois. Ses fibres sont longues, fortes & roides: quand on en fend une bille de cinq ou six pieds de long par le milieu, il est aisé de tirer des filets de toute cette longueur. Ce bois est de couleur de chair quand on le coupe; mais il devient blanchâtre à mesure qu'il se sèche. Ce bois est fort & n'est pas sujet à se gâter, parce qu'il a peu d'humidité. On le trouve ordinairement dans des costieres, & rarement dans des ter-

réins gras & aquatiques. Il est roide 1696.  
& capable d'un grand poids ; il faut  
qu'il plie beaucoup avant que de rompre ;  
il vient assez grand ; & il a peu de  
branches, qui ne viennent qu'à la tête.  
J'en ai trouvé qui avoient plus de quarante  
pieds de tige, presque toujours fort droits ;  
ils ne viennent jamais fort gros ; les plus  
gros que j'aye trouvez n'arrivoient pas à  
quatorze pouces d'équarrissage. Les petits  
qui ne portent que cinq ou six pouces de  
diametre, servent à faire des fleches de  
charettes. J'en ai fait faire des essentes  
qui étoient très - bonnes & faciles à  
faire, parce qu'il se fend aisément, &  
que quand l'ouvrier sçait prendre son  
fil, il y a peu à doler. Il est vrai que  
ces essentes durent peu, sur tout dans  
un endroit humide. En general ce bois  
étant employé en charpente n'est bon  
qu'à couvert parce qu'il s'échauffe  
aisément.

Usages  
qu'on  
fait du  
Bois  
Carré.

Le bois épineux est de deux sortes,  
mâle & femelle. La feuille de l'un &  
de l'autre est ovale, découpée sur les  
bords, rude, d'un verd pâle, & d'une  
odeur de verd assez forte quand on la  
broye dans la main. Son écorce est grise,  
assez épaisse, adherante, tachetée de pe-

Bois  
Epineux.

1696. 8. *Nouveaux Voyages aux Isles*  
tites marques blanches, rayée & comme tailladée legerement : elle est couverte de beaucoup d'épines, plus à ses branches & son sommet qu'à son pied, d'où elles tombent à mesure que l'arbre grandit. Ce sont ces épines qui l'ont fait nommer Bois Epineux. Le peu d'aubier qu'il a ne differe en rien du cœur, sa couleur est jaune claire ; la femelle est plus pâle que le mâle, & c'est là toute la difference qu'on y remarque. Ce bois est compacte ; il a le grain fin & les fibres fort serrées ; il est liant & peut s'employer en toutes sortes d'ouvrages : il est pesant avant que d'être sec. Si on le débite en planches, il se scie fort bien, & prend bien le poli aussi bien que quand on le travaille au tour. Il est bon en terre, dans l'eau, à couvert & à découvert. Comme il est doux, les poux de bois s'y engendrent aisément ; c'est le seul deffaut qu'on y remarque. On s'en sert souvent pour faire des jantes & des rais de roüe, dont le moyeu est de courbaril ou de favonnette. On s'en sert beaucoup pour les ouvrages de menuiserie. Il est fort sujet à être creux ; c'est pourquoy quand on les achette sur pied, il faut faire son marché à condition qu'il sera sain & entier.

Le Balatas est un très-bel arbre ; il devient fort grand & fort gros. Son écorce est mince & peu adherante. C'est un bois sec, rougeâtre, qui a les fibres longues & pressées, & le grain gros. Il s'équarit plus facilement qu'il ne se scie. Il est capable de supporter un très-grand poids, parce qu'il est fort roide. On en trouve assez souvent qui portent jusqu'à trois pieds & demi d'équarissage, & j'en ai fait débiter un à la Guadeloupe qui avoit plus de cinq pieds étant équari, & quarante-deux pieds de tige. La feuille de cet arbre est petite, forte & raboteuse. Il croît pour l'ordinaire dans des costieres & en d'autres terres seches & pierreuses. On s'en sert pour toutes les grosses pieces de charpente, comme les poutres, les entrails & autres. On en fait aussi de l'essente, des rais de roues & des dents de moulin.

1696.

Arbre  
appellé  
Balatas.

Grosseur  
prodi-  
gieuse  
d'un Ba-  
latas.

L'Acomas, selon le langage des charpentiers, est le roi des arbres à bâtir. Il est admirable dans la terre, dans l'eau, dans l'air, comme à couvert. On en peut faire les plus grosses pieces de charpenterie & les plus petites de menuiserie. Il vient très-grand & très-gros. Son écorce est assez épaisse &

Arbre  
appellé  
Acomas.

10 *Nouveaux Voyages aux Isles*  
1696 adherante ; elle est brune & tailladée.  
L'aubier & le cœur ne se distinguent  
qu'avec peine ; ils sont l'un & l'autre  
de couleur d'écorce d'orange sèche,  
mais il se décharge beaucoup en se-  
chant. Ce bois est compact & plein ;  
il a le grain fin, aussi-bien que les fi-  
bres qui sont fort serrées. Il est doux  
à travailler ; il se polit très-bien ; il  
est fort roide, ne s'éclate point, & n'est  
gueres sujet aux vers ni aux poux de  
bois. Ceux que l'on trouve dans les  
bonnes terres ou auprès des rivieres,  
sont plus gros que ceux que l'on ren-  
contre dans les terres seches & pier-  
reuses. Il pousse une tige fort haute  
avant que de se fourcher ; il pousse  
ensuite de très-grandes & de très-grosses  
branches. Sa feuille est ovale, assez  
grande, un peu dentelée vers la pointe,  
d'un beau verd & fort douce.

Palmist-  
de deux  
speces

Le Palmiste est mâle & femelle. Le  
mâle se nomme Angolin. La femelle  
conserve le nom de Palmiste. La cou-  
leur seule fait la difference de l'un &  
de l'autre. Il ne faut pas confondre cet  
arbre avec le palmier ; il ne lui ressem-  
ble en aucune sorte. Le mâle est rou-  
gêâtre ; la femelle est un peu plus  
blanche. La feuille de cet arbre est

assez grande, longue, forte & dure. 1696.  
L'écorce en est épaisse d'un demi pouce. Le mâle l'a rougeâtre, & la femelle l'a plus blanche. L'aubier de l'un & de l'autre tire beaucoup sur le blanc; il est sujet aux vers, & n'est pas trop bon; mais le cœur dure très-long-tems étant à couvert, ou tout-à-fait dans l'eau. On s'en sert aux grosses pieces, à quoi seulement il est bon; car il ne se travaille jamais poliment, parce que ses fibres se levent aisément, & rendent toujours l'ouvrage inégal, & plein de petites esquilles qui s'attachent aux mains quand on les passe dessus. On trouve de ces Arbres qui sont fort gros & fort droits.

Les bois dont on se sert le plus à la Martinique pour le cartelage, les lattes & les planches, sont les bois de riviere, bois doux ou de montagne, bois amer, bois de rose, bois de cyprès & de l'acajou que les Espagnols appellent cédre. Ce dernier y est à present très-rare, & par consequent fort cher.

Le bois le plus commun est celui de riviere, qui se nomme bois resolu à la Guadeloupe. On en trouve par tout excepté sur les bords de la mer & dans les terres marécageuses. Cet arbre vient

Bois de  
riviere  
ou resolu.

1696. fort grand & bien branchu. Sa feuille est de la grandeur de la main, assez pointuë par le bout. Ses nervûres sont fort élevées ; elle est d'un beau verd par dessus, & plus pâle par dessous. L'écorce en est grise, mince, peu adhérente hors le tems de la sève, car alors elle est très fortement attachée au bois qui est plus rempli d'eau qu'aucun autre arbre de l'Amérique, excepté l'acajou. Ses fibres sont longues, droites, médiocrement pressées aussi-bien que le grain. Ce bois est bon à tout ce qui est hors de terre. On en fait des planches, du carrelage, des essentes, des fonds de barques. Il se scie & se fend bien, & quand il est travaillé avec soin, il se polit bien. Il est un peu pesant, & quand on le scie il est sujet à se fendre, sur tout vers le cœur, & quand les billes sont larges. Il faut alors que les ouvriers ayent soin de donner un coup de scie dans le milieu de l'épaisseur de chaque planche pour y faire entrer une lianne, dont les nœuds paroissant dehors des deux côtez, entretiennent le bois, & l'empêchent de s'éclater.

Bois de  
monta-

Le bois de montagne, qu'on appelle bois doux à la Guadeloupe, se nom-

me ainsi, parce qu'on le trouve ordinairement dans les montagnes, & rarement dans les lieux plats ou aquatiques. Sa feuille est plus petite & plus étroite que celle du bois résolu ; elle est fort douce, fort pliante & en très-grand nombre. Son écorce est brune, assez épaisse, crevassée & peu adhérente. Le bois en est gris, avec de grandes ondes de différentes teintes, depuis le gris jusqu'au brun. Il a les fibres longues & mêlées, ce qui le rend filasseux : par cette raison il est plus difficile à scier que le bois de rivière. Il est léger. Quand on le blanchit à la varlope, il faut prendre garde aux différentes couches de son fil pour les suivre, car autrement l'ouvrage seroit tout filasseux & comme égratigné. A cela près c'est un très bon bois & de beaucoup d'usage. Il s'en trouve de deux à trois pieds d'équarissage.

J'ai déjà parlé du bois amer. Je parlerai des bois de rose, de cyprès & d'acajou dans une autre occasion. Mais je ne dois pas oublier une chose qui est de conséquence, non seulement pour l'Amérique, mais pour tous les pays du monde. C'est qu'il ne suffit pas de faire abattre les arbres dont on veut se ser-

1696.  
gne ou  
bois  
doux.

Remarque sur la coupe des arbres.

1696. vir pour la charpenterie, & pour d'autres usages qui sont de durée, dans le décours, & même dans les derniers jours de la lune, si on veut les conserver long-tems, & les préserver des vers & de la pourriture: mais il faut prendre garde qu'ils ne soient point en seve, parce que dans ce tems là le bois est tout rempli d'humidité, ses pores sont ouverts, & ses parties éloignées l'une de l'autre, & par conséquent très-susceptibles de recevoir la semence des vers, ou de les produire par la corruption de la seve qui y est renfermée. Les arbres des Isles ont deux seves par an; la premiere qui est la plus considerable, se remarque au commencement de la saison des pluyes, quand les nouvelles feuilles sortent en poussant dehors les anciennes: cela arrive vers le milieu du mois de Juillet. La seconde, qui est bien moins considerable, & qui n'est pour ainsi dite, que le reste de la seve, qui sentant la saison seche, semble se presser de se répandre par tout l'arbre. On s'apperçoit de cette seconde seve vers la fin de Novembre. Les ouvriers ont une pratique assez ridicule, qui est que le premier Vendredi de la nouvelle lune est aussi bon que le décours pour

Supersti-  
tion ridi-  
cule des  
ouvriers.

couper les arbres ; c'est une espèce de superstition indigne de gens de bon sens.

La charpente de la purgerie étant posée , & me manquant d'essentes pour la couvrir , je pris la résolution de la couvrir de têtes de cannes , & pour cela je fis faire du sucre pendant une semaine. On se sert ordinairement de roseaux au lieu de lattes , pour cette sorte de couverture. On les éloigne l'un de l'autre de six pouces , en les attachant sur des chevrons avec du miby. C'est une petite lianne de la grosseur d'un tuyau de plume à écrire. Elle croît dans tous les buissons. Sa feuille est ronde avec une petite échancrûre qui la partage en deux du tiers de sa longueur. Ses feuilles sont toujours couplées. Cette plante porte une petite fleur rouge , qui est suivie d'une silique de la longueur de deux pouces ou environ , où il y a de petites graines noires , plates & dures dont on ne fait aucun usage. L'écorce de cette lianne est fort déliée & si peu adhérente qu'elle se leve sans peine aussi-tôt qu'on la touche. La peau qui se trouve sous l'écorce est verte. Le bois est gris , flexible , liant , spongieux ,

Lianne  
appelée  
Miby.

1696.

1696. rempli dans son milieu d'une moëlle brune. Cette lianne attache & lie fortement quand elle est verte ; mais elle se relâche à mesure qu'elle seche. On se sert de cette lianne pour amarrer les roseaux dont on palissade les cases, & pour faire les panniens à crabes, & ceux où l'on prend les rats ; mais pour les ouvrages plus gros, & où il est besoin de plus grande force, on employe la lianne grise ou toute entiere, quand elle n'est pas trop grosse, ou fendue en deux. On ne sçauroit croire combien ces sortes de liannes sont necessaires à une habitation pour amarrer les barrieres & les hayes, pour faire des panniens & autres choses. Elle ne vient qu'aux pieds des grands arbres, sur lesquels elle s'appuye & s'attache en montant. Sa feuille est ovale, assez épaisse, d'un verd brun. Son écorce est grise & si adherante qu'elle ne se leve point que quand le bois en est bien sec. Le bois en est gris, fort & pliant : il a un peu de moëlle blancheâtre dans son centre.

Maniere  
de cou-  
vrir les  
maisons  
avec des  
têtes de

Voici la maniere de couvrir les maisons avec des têtes de cannes. Après qu'on a rosélé, c'est-à-dire attaché les roseaux tout le long des chevrons à

fix pouces les uns des autres, en guise de lattes, on attache un roseau au bout de la troisième latte, en commençant par le bas, & on l'y arrête fortement avec une aiguillette de miby, ou même d'une espèce de jonc qui croît en abondance dans les lieux marécageux & sur le bord des rivières. Celui qui doit couvrir se tient sur les lattes, & reçoit de celui qui le sert les têtes de cannes ou de roseaux deux ou trois à la fois. Il passe la tête de la canne entre le roseau & la latte où il est attaché, & la tire jusqu'à ce que la moitié soit passée; pour lors il la ploye sur le roseau, les bouts des feuilles demeurent dessous, & la tête de la canne dessus. Il continuë ainsi ayant soin de presser le plus qu'il peut les cannes les unes contre les autres, & de lier d'espace en espace le roseau avec la latte avec des aiguilles de miby ou de jonc, dont il a un paquet à sa ceinture, afin que le poids des cannes ne le fasse pas ployer, & qu'il demeure étendu bien droit le long de la latte.

Quand ce premier couvreur est avancé de six ou sept pieds à garnir le long du roseau qu'il a commencé, un autre ouvrier monte au dessus de lui,

1696. & attache le bout d'un roseau à la latte qui est dessus celle où le premier a commencé ; & à mesure qu'ils avancent on multiplie le nombre des couvreurs afin d'avancer l'ouvrage. On met pour l'ordinaire un serviteur pour deux couvreurs ; & s'ils travaillent bien il a assez de peine à leur fournir les têtes de cannes, quoiqu'il les ait en paquet à son côté.

**Durée de ces sortes de couvertures.** Ces couvertures étant faites avec soin, sont bonnes & impenetrables à l'eau ; elles durent plus ou moins, selon la situation du lieu, selon la saison qu'elles sont faites & selon la bonté des têtes de cannes ou de roseaux. Plus les cannes sont vieilles, & ont par conséquent leurs feuilles grandes & fortes, plus elles résistent à l'humidité de l'air, à la pluye & à la chaleur du soleil. Surquoi il faut observer de ne les employer jamais quand elles viennent d'être coupées, parce qu'alors elles s'échauffent & se pourrissent en peu de tems. Il faut les laisser amortir & comme secher au soleil pendant trois ou quatre jours, étendus par terre & à couvert, ou du moins en monceau pendant la nuit, afin qu'elles ne soient point mouillées de la pluye, ou de la rosée qui est tou-

**Précautions qu'il faut prendre.**

jours très-abondante en ce pais-là. Il faut encore observer de ne les point employer pendant la pluye, à moins d'une extrême necessité, parce qu'elles s'échauffent & se gâtent aussi-tôt. Il faut encore remarquer que les couvertures qui sont dans des lieux humides comme à côté des rivieres, dans les bois, & en d'autres lieux où le soleil & le vent ne donnent pas beaucoup, durent bien moins que celles qui sont dans des lieux élevez, secs & exposez au vent & au soleil. On en voit assez la raison.

1696.

Le jonc dont on se sert quelquefois au lieu de miby, est appellé, Scribe, par ceux qui se mêlent d'imposer des noms aux choses, sans faire reflexion que ces noms nouveaux ne sont pas plus significatifs que ceux dont on se sert dans le pais dont les habitans ont ce semble plus droit de les imposer que ceux qui n'y demeurent pas. On appelle donc ce jonc communement Jonc à costelettes. Il croît jusqu'à la hauteur de quatre à cinq pieds, son écorce qui est fort mince & fort adherante est verte. Son bois, si on peut l'appeller ainsi, est souple, liant, & comme partagé en cinq côtez qui tien-

Jonc à  
costelet.  
tes ou  
Scribe.

1694.

nent ensemble & qui renferment une substance legere & poreuse. Ses fibres sont longues, déliées, flexibles. Cette plante porte des feuilles de six à sept pouces de longueur, sur un pouce ou environ de largeur, fort pointuës par le bout, & qui accollent la plante si joste, qu'elles renferment l'eau de la pluye ou de la rosée qu'elles ont reçüe. Sa flexibilité ne l'empêche pas de se tenir droite jusqu'à la hauteur que j'ai marquée ci-dessus. Lorsqu'on la laisse croître davantage, elle se ploye & tombe enfin à terre à moins qu'elle ne trouve des halliers ou autres choses pour s'appuyer. Elle porte de petites fleurs rougeâtres en maniere de campanes, composées de cinq feuilles, qui renferment un petit bouton verd dans lequel est la semence de la plante. Je croi pourtant qu'on auroit plutôt fait de la provigner de bouture que de semer sa graine. Comme elle n'est pas assez d'usage ni de consequence pour qu'on se donne ce soin, on se contente de celles qu'on rencontre sans penser à multiplier l'espece.

Nos Isles sont fournies d'une infinité de liannes différentes. J'ai déjà dit que ce sont des especes d'oziers qu'on em-



*Lianne de Persil.*



ploye à bien des usages où il faudroit  
mettre des cordes. J'ai parlé de quel-  
ques-unes, il faut pendant que je suis  
en train dire un mot de celles qui sont  
les plus communes.

Celle qu'on appelle Lianne de Perfil,  
se trouve presque par tout. Son écorce  
est grise, mince, assez adhérente. Son  
bois est souple & liant. Elle jette quan-  
tité de branches longues, droites & tou-  
tes couvertes de feuilles aussi extraor-  
dinaires qu'on s'en puisse imaginer. El-  
les sont attachées aux branches par un  
pédicule d'environ un demi pouce de  
longueur, qui s'étend de lui-même, &  
forme une feuille qui auroit un bon  
pouce de largeur si elle étoit étendue,  
mais la nature l'a plissée aux deux bouts  
par des nœuds, dont le premier jette  
de part & d'autre deux feuilles lon-  
gues d'environ quatre pouces sur un  
pouce & demi de large, dentelées com-  
me les dents d'une scie, & terminées en  
pointe. Ce même nœud pousse après  
cela une seconde feuille plissée comme  
la première, & arrêtée par un petit  
nœud ou bouton qui produit trois au-  
tres feuilles semblables aux deux pre-  
mières, dont celle du milieu est d'un  
bon tiers plus longue & plus large que

Lianne  
de perfil.

1696.

22 *Nouveaux Voyages aux Isles*  
1696. les autres. Ces feuilles font d'un beau  
verd, assez fermes, charnuës & bien  
nourries. Ceux qui ont donné le nom  
de Lianne de Persil à cette lianne ont  
crû voir dans la disposition de sa feüil-  
le, quelque chose d'apochant de celle  
de persil. On voit assez combien ils se  
font trompez, & qu'ils auroient mieux  
fait de l'appeller Liannes à cinq feüil-  
les. Mais comme elle n'est pas connue  
sous ce nom-là chez nos insulaires, je  
n'ai garde de le lui imposer ; mon auto-  
rité ne s'étend pas jusques-là.

Cette plante jette de petits rameaux  
qui se chargent de petits boutons blancs  
qui en s'épanouissant produisent une  
fleur composée de cinq feüilles de cou-  
leur blanche avec des filets & des points  
rouges, au milieu de laquelle il y a  
un bouton verd accompagné de quel-  
ques étamines blanches. Ce bouton  
s'allonge & produit une petite gouffe  
ronde terminée en pointe comme un  
coin, d'une couleur rouge qui étant  
meure s'ouvre en deux & fait une ma-  
tiere blanche friable, seche, qui en-  
vironne des graines rondes comme des  
pois, qui avant leur parfaite maturité  
sont rougeâtres & qui à la fin devien-  
nent toutes noires.

Ceux qui n'ont point de bois pro- 1696.  
pre à enyvrier les poissons comme je  
l'ai décrit dans ma première Partie,  
se servent de ces pois ; ils les pilent  
& les mêlent avec de la farine de fro-  
ment, de mahis ou de manioc, & en  
font des plotes qu'ils jettent dans les  
rivieres ou à la mer. Le poisson y court  
avec avidité, & dès qu'il en a mangé il  
s'enyvre, vient sur l'eau, se laisse pren-  
dre à la main & meurt. On ne doit  
pas oublier de l'ouvrir aussi-tôt, d'en  
ôter les entrailles, les œufs & autres  
parties internes qui ont été abreuvées  
de ce suc venimeux, qui corromploit  
le reste de la chair s'il y faisoit quel-  
que séjour. On peut croire qu'il pro-  
duiroit de mauvais effets dans les corps  
des hommes & des animaux qui en au-  
roient pris.

On prétend que le suc de ses feuilles  
recentes est un baume souverain pour  
toutes sortes de blessures, soit qu'elles  
soient nouvelles, ou qu'elles ayent dé-  
generé en ulceres. Ce suc sert à laver  
la playe ou l'ulcere pour la mondifier,  
& le marc dont il a été extrait sert de  
cataplasme. Nous avons tant d'autres  
plantes vulnéraires aux Isles, que je ne  
me suis jamais servi de celle-ci.

1696. Nous avons dans les foreſts des Iſles une autre ſorte de lianne auſſi extraordinaire par ſa maniere de croître & de ſe multiplier, que celle que je viens de décrire l'eſt par ſes feuilles. Nos Nègres ne l'appellent point autrement que Lianne à cordes. Quelques habitans la nomment Lianne jaune. Ils ont tous raiſon. Les premiers, parce que rien au monde ne reſſemble mieux à une corde que cette eſpece de lianne. Elle eſt toute unie ſans nœuds, ſans branches, ſans feuilles, forte, flexible, facile à manier. On ſ'en fert pour attacher tout ce dont on veut faire des paquets. Son écorce eſt brune, fort adhérente. Ses fibres ſont longues, déliées, ſouples; en un mot ce ſont des cordes naturelles. On en trouve de toutes fortes de groſſeurs depuis celle du petit doigt juſqu'à celle de trois pouces de diamètre. Ces groſſes ſont ordinairement cordonnées ou torſes deux enſemble comme les tourillons d'un cable de vaiſſeau. Quant à la longueur il eſt difficile de la déterminer, en voici la raiſon. Cette lianne ne vient jamais que dans les foreſts & aux pieds des plus grands arbres; elle ſ'appuie ſur eux pour monter, mais elle ne ſ'y attache

Lianne  
à cordes  
ou lian-  
ne jau-  
ne.

attache pas , & dès qu'elle a pû gagner une branche , elle quitte le tronc , se replie sur cette branche & descend en terre , ou étant parvenuë elle reprend racine ; puis resortant à quelques pouces de là , elle recommence à monter en s'appuyant de nouveau contre le tronc de l'arbre , jusqu'à ce qu'elle ait atteint les branches où elle se replie encore & descend en terre , en continuant toujours le même manège. J'ai vû des arbres de plus de quarante pieds de tiges , si couverts de ces liannes de toutes sortes de grosseurs , qu'ils ressembloient à des mats de navires avec toutes leurs manœuvres. On voit par ce que je viens de dire , que ces liannes doivent être fort longues , & qu'il n'est pas possible d'en déterminer au juste la longueur.

Lorsqu'il arrive qu'on en coupe quelque morceau ; on voit aussi-tôt que la partie qui est demeurée pendante en l'air pousse des filamens , qui en croissant assez vîte descendent en terre , y prennent racine & rétablissent bien-tôt la partie coupée , comme elle étoit auparavant.

Les fibres de cette lianne sont remplies d'un suc jaune qui coule en quanti-

1696. tité lorsqu'on la coupe ; & c'est ce suc qui la fait appeller lianne jaune. Ce suc est épais , visqueux , tenace ; il est amer & stiptique. Il a une odeur de verd aromatique assez agreable. On l'employe avec succès à guérir la galle qui vient à la tête des enfans, & même la teigne. On l'applique seul dans les commencemens, & lorsque le mal est netoyé , on le fait dissoudre dans de l'eau-de-vie , & on l'applique ainsi sur la tête ; il acheve en peu de tems de guérir , de mondifier & de faire revenir la peau & les cheveux.

Lianne à  
serpent.

J'ai parlé dans ma premiere Partie, de la lianne qui entre dans la composition du remede qu'on applique sur les morsures de serpent , sans en faire la description. La voici , elle est trop utile pour ne la pas faire connoître , peut-être même que si on en apportoit en Europe , elle pourroit être utile pour la guérison de ces accidens. Bien entendu toujours que les crocs du serpent n'ayent pas percé quelque artere considerable , car quand cela se trouve , il n'y a ni lianne ni theriaque , ni aucune autre drogue que ce soit , qui puisse empêcher que le venin ne soit porté au cœur , à moins d'être puissamment secouru dans le moment qu'on a été mordu.

Cette lianne vient en quantité & sans culture dans toutes les hayes lisières & halliers de nos Isles, & sur tout de la Martinique. Sa feuille est attachée aux branches par une queue longue & déliée ; elle ressemble tellement à la tête d'un serpent, qu'il est difficile de s'y méprendre. J'ai déjà dit que la tête du serpent est un triangle, dont les angles sont émouffez, attachée au corps par un col assez petit ; cette disposition fait que le serpent ouvrant la gueule, présente une ouverture beaucoup plus grande qu'elle ne devrait être selon sa grosseur & sa grandeur, & qu'il peut ainsi engloutir un membre beaucoup plus gros. J'ai vû en effet un Negre qui avoit été mordu au genou, que les crocs du serpent avoient percé des deux côtez, ce qui ne pouvoit être arrivé sans que le serpent lui eut englouti le genou tout entier, & cependant ce serpent n'étoit pas plus gros que le bras.

Les fleurs de cette lianne ne paroissent qu'à l'extrémité de ses branches, comme de petites grappes chargées de petits grains ronds, qui souvent produisent un bouton jaune environné de quatre petites feuilles de la même couleur, découpées, séparées l'une de l'au-

tre, & dont les extrémités sont recourbées en dehors. Ce bouton se change enfin en un fruit de la grosseur d'un pois ovale, plus gros à un bout qu'à l'autre, & applati par les deux côtes. Ce fruit est verd au commencement, il jaunit dans la suite, & devient rouge quand il est meur. Il est couvert d'une petite peau mince & cotonnée. Sa chair est rouge, molle & pleine d'une liqueur aigre, aussi-bien que son bois, ses feuilles & ses racines. Cette lianne exhale une odeur forte qui surprend d'abord l'odorat, & qui augmente quand on froisse ou qu'on pile la racine, le bois, les feuilles & le fruit.

Le bois est gris-blanc, tirant un peu sur le jaune, marqueté de petits points blancs & argentez, spongieux, plein de suc, assez pesant quand il est verd, & très-leger lorsqu'il est sec, ce qui arrive assez facilement.

On pile la racine & le bois de cette lianne, & on en fait une tisanne avec deux tiers d'eau de-vie que l'on fait prendre à celui qui a été mordu d'un serpent, & on applique le marc sur la blessure. Le marc attire le venin dehors, & la tisanne a la vertu d'empêcher qu'il ne gagne & qu'il ne corrompe les parties nobles.

On prétend que la tisanne faite avec 1696.  
la racine seule & de l'eau commune, est  
admirable pour la gravelle, & même  
pour la pierre.

Voici encore un autre remede pour la  
morsure des serpens C'est une lianne Lianne  
laitieuse.  
qu'on appelle Laitieuse, & qu'il ne faut  
pas confondre avec le bois laiteux dont  
j'ai parlé cy-devant.

Cette plante est si foible qu'elle ram-  
peroit toujours à terre, si elle ne trou-  
voit pas des arbres pour s'élever & se  
soutenir. Dès qu'elle en rencontre elle  
s'y attache & monte jusqu'à leur som-  
met; elle s'étend beaucoup, & lorsqu'elle  
le trouve une bonne terre elle profite à  
merveille. Son écorce est grise, tailla-  
dée, lisse & même un peu lustrée. On  
pourroit dire qu'elle est revêtuë de deux  
écorces. La premiere qui est la superfi-  
cie de ces découpures ou hachures, est se-  
che & grossiere, & celle qui est au des-  
sous est fine & douce; le bois est po-  
reux, rempli d'un suc épais, visqueux  
& blanc comme du lait; en quelque en-  
droit qu'on le rompe, il répand ce lait  
en abondance. Ses feuilles qui sont assez  
épaisses, d'un verd guai, deux fois &  
demi plus longues que larges & poin-  
tuës, en sont toutes remplies. Il suffit

30 *Nouveaux Voyages aux Isles*  
1696. pour l'en faire sortir, de les détacher de la plante, de les rompre ou seulement de les égratigner.

On voit dans la saison de petits bouquets de fleurs qui sortent d'entre les feuilles. Ces fleurs sont composées de cinq feuilles, dont le dessus & le dessous est rouge avec des points de plusieurs couleurs, qui répandent une odeur aromatique fort douce & fort agréable. Ces fleurs produisent à la fin un petit fruit ovale, dont l'écorce ou enveloppe est rouge & sèche, qui s'ouvre de lui-même quand il est meur, & qui renferme plusieurs petites graines oblongues assez dures, d'un gris lustré, & revêtues d'un petit duvet blanc argenté.

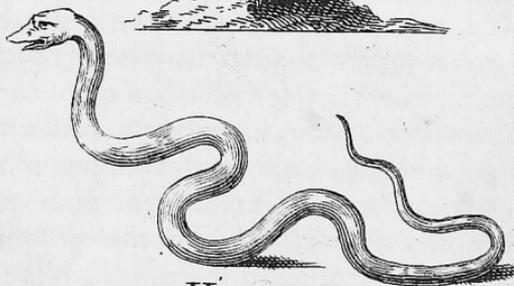
Ceux qui ont été mordus d'un serpent fuccent le lait de cette plante, bois & feuilles tout est bon, & après avoir un peu ratissé la première écorce, ils mâchent la seconde avec le bois pour appliquer le marc en manière de cataplasme sur la morsure qu'il faut avoir soin de scarifier légèrement. Ce marc attire le venin que l'on voit comme une matière verdâtre & virulente sur le cataplasme quand on le leve pour en mettre un autre, ce qu'il faut faire de six en six heures; observant que ce soit le blessé



*Noix de Serpent.*



*Noix depouillée  
de son Envelope.*



*Vipere.*

qui mâche l'écorce & le bois dont il est composé. On fait encore avec le même bois legerement pilé, une tisanne dont on lui donne à boire à discrétion. 1696.

J'ai remarqué que tous les remedes qu'on applique sur les morsures des serpens, peuvent être employez pour guerir les ulceres de quelque nature qu'ils soient. On prétend que le suc de cette lianne est souverain pour ces sortes de maux.

Les deux dernieres liannes que je viens de décrire ont leurs partisans. Quelques-uns préfèrent la seconde à la premiere, & ne manquent pas de raisons pour soutenir leur opinion, que les autres combattent puissamment. Comme je n'ai point acheté aux Ecoles de Medecine le droit de juger bien ou mal de toutes choses, je me garderai bien de rien décider sur cette dispute; & en attendant qu'ils s'accordent, je vais décrire un arbre dont le fruit guérit parfaitement les morsures des serpens les plus dangereux; & dont la vertu n'est contestée de personne. J'en puis parler comme témoin oculaire, m'en étant servi pour guerir un Negre de nôtre habitation de la Martinique, qui avoit été mordu à la jambe par un serpent très-gros. L'arbre qui

Noix de  
serpent.

porte ces fruits vient de l'Isthme de Darien. On trouve dans cet endroit-là des serpens extrêmement venimeux, qu'on appelle serpens à sonnette, parce qu'ils ont au bas de la queue une peau roulée, sèche comme un parchemin, qui fait du bruit pour peu qu'ils se remuent, ce qui sert à les faire découvrir. Nonobstant cet avertissement, plusieurs Flibustiers qui traversoient cet Isthme pour gagner la mer du Sud où ils alloient faire la course, furent mordus par ces serpens, & seroient périés infailliblement, si les Indiens qui les accompagnoient ne leur eussent fait connoître le remede unique qu'on peut apporter aux morsures de ces sortes de serpens, dont le venin est si puissant & si vif, qu'il tué en moins de trois ou quatre heures ceux qui en sont infectez.

Je ne sçai pas comment les Indiens appellent cet arbre, ni si le Pere Plumier ou quelque autre Botaniste l'a baptisé & enrôlé dans quelque regiment d'arbres, suposez de même espece. Pour nous autres qui ne cherchons pas tant de façons, sans nous embarasser du nom de l'arbre, nous nous contentons d'appeller son fruit noix de serpent. On seroit peut être bien mieux de les ap-

pellier amandes de serpent. On verra 1696.  
par la fuite de mon discours si j'ai raison on non.

Je n'ai vû à la Martinique que deux ou trois arbres de cette espece, dont les graines avoient été apportées par nos Flibustiers. Ils étoient à peu près de la grandeur de nos abricotiers de France. L'écorce est grise, assez unie. Le bois, du moins ce que j'en ai pû voir en coupant une branche médiocre, m'a paru de la même couleur, assez tendre & médiocrement humide; il est fort branchu, & fort chargé de feuilles. Elles sont comme des ovales allongez avec une petite pointe & plusieurs hachures ou dents à l'extrémité. Ces feuilles sont assez épaisses, charnuës, souples, d'un verd gai; elles rendent un peu de liqueur onctueuse quand on les froisse, d'une odeur aromatique, mais pénétrante. Cet arbre dans les saisons pousse de petits scions qui se chargent de fleurs rougeâtres, composées de cinq petites feuilles veloutées avec quelques étamines autour d'un petit bouton verd, qui se change en une amande à peu près de la grosseur de nos plus belles amandes de Provence. Cette écorce renferme une noix ovale pointuë & mince par les

34 *Nouveaux Voyages aux Isles*  
1696. deux bouts , environnée d'une ligne enfoncée qui semble la vouloir partager en deux dans sa longueur ou son plus grand diametre , & d'une autre qui coupe à angles droits cette premiere , & partage en deux parties égales la longueur de toute la coque. Cette coque qui est dure , d'une médiocre épaisseur , grise , lisse & fort vive , renferme une amande de la même figure , couverte d'une pellicule grise. Le dedans est très-blanc , & de la consistance des amandes ordinaires.

Dès qu'on se sent mordu , il faut casser la coque pour en tirer l'amande , la mâcher & appliquer le marc sur les trous que les dents du serpent ont fait , & s'ils sont éloignez , en mâcher deux & les appliquer sur les trous , après en avoir légèrement scarifié les environs. On enveloppe ensuite la partie blessée , & au bout de deux heures , on leve l'appareil & on met un second cataplasme mâché & accommodé comme le premier. Ce marc fait élever de petites vessies qui sont remplies du venin comme une eau claire & roussâtre. On les perce pour l'en faire sortir ; & on applique ce même cataplasme jusqu'à ce qu'il cesse de faire élever des vessies. Pour l'ordinaire

il n'est pas besoin d'un troisieme appa- 1696.  
reil. On met sur les scarifications un  
emplâtre d'onguent rosat ou divin pour  
refermer les petites blessures, & on se  
trouve parfaitement guéri. J'ai vû l'ex-  
perience de ce que je viens d'écrire,  
& elle m'a été confirmée par tant de té-  
moins oculaires, qu'il faudroit être un  
Pirrhonien déclaré pour en douter.

J'ai dit dans ma premiere Partie qu'il  
falloit empêcher de dormir ceux qui ont  
été piquez ou mordus des serpens. Le  
remede que je donne ici exempt de ce  
soin, car cette amande mâchée par le  
blessé lui excite un si grand picotement  
dans la bouche, avec une si abondante  
salivation, qu'il n'a pas le tems de son-  
ger à fermer les yeux. Le Negre que je  
fis traiter avec cette amande, fut en état  
de travailler au bout de trois jours. J'ai  
goûté de cette amande, sa chair est blan-  
che & ferme, mais je doute qu'il y ait  
rien au monde de plus amer & de plus  
cuisant.

Voici un fruit qui n'est pas si desfa-  
gréable au goût que celui que je viens  
de décrire, mais aussi qui n'est pas d'une  
si grande utilité. La plante qui le pro-  
duit est une lianne qu'on appelle Lianne  
à Concombre.

Lianne à  
concom-  
bre.

1696.

Il y a peu de plantes de cette espèce qui s'étendent autant que celle-ci. Elle couvre en peu de tems par une infinité de branchages tous les environs du lieu où elle a pris racine. Sa feuille qui est rude est souvenü par une queue velü & presque partagée en deux, dont chaque partie s'évalant jusqu'environ le milieu de sa longueur, qui peut être de trois à quatre pouces, se lèssere ensuite & finit en pointe. Sa fleur est composée de cinq feuilles arrondies & courbées par leur extrémité, qui forment un calice rempli de petites étamines dont l'extrémité est ronde & rouge; les feuilles sont jaunes, marquetées de points & de lignes orangées. Ces fleurs ont pour suport un bouton qui est le fruit de la plante à laquelle il est attaché par une queue d'environ un pouce de longueur. A mesure que le fruit croît, la fleur se flétrit & tombe. Ce fruit est à peu près de la grosseur d'un œuf de pigeon & de la même figure. Il est couvert d'une peau ou écorce fine & comme vernissée, qui est verte au commencement, & violette lorsqu'il est mur. Le dedans qui est partagé en trois parties par une espèce de zeste, est rempli d'une matiere tirant sur le verd, de la

consistence du dedans d'un concombre & 1696.  
de même odeur & saveur. C'est ce qui  
a fait donner à cette plante le nom de  
Lianne à Concombre. On trouve plu-  
sieurs graines ou semences enveloppées  
dans cette matière. Elles sont blanches,  
tendres & de même goût qu'elle.

On se sert dans le besoin de ces fruits  
pour mettre dans la soupe. On les confit  
aussi avec le vinaigre & le sel comme les  
cornichons ; ils ont le même goût & sont  
fort délicats.

Nous avons dans toutes les Isles un Plante  
pour les  
yeux.  
arbrisseau qui est admirable pour les  
maux des yeux ; comme sont les rou-  
geurs , les foiblesses , les larmes , les  
taches , les blessures & autres accidens.

Cet arbrisseau n'est jamais gueres de  
plus de quatre pieds de hauteur , & d'un  
pouce ou environ de diamètre ; il est  
couvert d'une écorce mince & verte ; il  
est spongieux & cassant dès qu'il est sec.  
Il pousse quantité de petites branches ,  
toutes chargées de feuilles d'environ  
trois pouces de longueur sur un pouce &  
demi dans leur plus grande largeur ,  
terminées en pointe comme le fer d'une  
pique. Elles sont vertes par dessus , &  
blanchâtres par dessous. Elles sont mo-  
lleses, cotonnées, assez épaisses & pleines

1696. 38 *Nouveaux Voyages aux Isles*  
de suc. Les queuës qui les attachent aux branches, sont longues, bien nourries & de couleur rouge.

L'extrémité des branches est chargée de grappes composées de petit boutons, qui en s'ouvrant produisent quatre feuilles blanches, accompagnées de petites étamines de même couleur, qui environnent un pistis qui se change enfin en un fruit rond, de la grosseur d'une groseille. La peau qui le couvre est mince, tendre, délicate & rouge, qui renferme une substance aqueuse de même couleur que la peau, au milieu de laquelle on trouve une petite graine noire & sèche, de figure ronde, de couleur grise qui contient une amande blanche & farineuse.

Les fleurs & les fruits ne servent à rien. C'est dans les feuilles qu'est toute la vertu de cette plante. On les pile pour en exprimer le suc, dont on introduit une partie dans les yeux malades, & après en avoir bien baigné le dessus & les environs, on les couvre avec une compresse imbibée du même suc, ce que l'on réitere le soir & le matin, & en très-peu de tems on a vû des tayas & d'autres maux considerables parfaitement guéris.

Je ne croi pas devoir renvoyer plus loin la description de quelques arbres fruitiers de crainte de les oublier.

Le premier est le Cahimitier. Il vient de la grosseur & de la hauteur des plus grands Pommiers de Normandie. Rien n'est plus beau que cet arbre. Il est pour l'ordinaire fort bien fait ; ses branches bien partagées ; son écorce unie , lisse & point crevassée , brune & bien adhérente au bois qui est brun , franc & rempli de beaucoup de sève. Ses feuilles longues de trois à quatre pouces , & d'environ deux pouces de large dans leur plus grande largeur , finissent en pointe par les deux bouts , sont épaisses & bien nourries. Elles rendent un peu de lait quand on les rompt. Le dessus est d'un verd vif & comme lustré ou vernissé , & le dessous peint de plusieurs couleurs , où le jaune doré , le feuille-morte , l'aurore & le citron , sont mêlez avec quelques petites taches de couleur de feu , ce qui fait le plus bel effet du monde. Ses fleurs viennent par bouquets entre les queues , les feuilles & le bois. Elles sont composées de plusieurs boutons attachés à de petites queues aurores. Chaque bouton qui est le fruit de l'arbre , pousse à son sommet une fleur double ,

Cahimitier , arbre fruitier.

40 *Nouveaux Voyages aux Isles*  
1696. chacune desquelles est composée de cinq  
feuilles ; les extérieures sont rouges avec  
des points dorez , & les cinq qu'elles  
renferment sont orangées & forment  
une espece de calice plein de petites étamines  
dorées. Le bouton en grossissant  
forme le fruit , & cette double fleur qui  
y demeure attachée lui sert de couronne.  
Le fruit est rond , de trois pouces  
ou environ de diametre. Son écorce ou  
peau est unie & lisse , d'un très-beau  
verd , mêlée de taches rouges & aurores.  
Sa chair est blanche , molle , spongieuse ,  
pleine d'un suc doux & miellé , qui ne  
plaît pas d'abord aux Européens , mais  
qu'ils trouvent excellent dès qu'ils s'y  
sont accoutumés. En effet , rien n'est  
plus agréable & plus rafraîchissant. On  
en donne sans crainte aux malades , &  
quelque quantité qu'on en mange , il  
est inouï qu'il ait jamais fait de mal. On  
trouve dans ce fruit quelques graines  
plates & assez grosses , dont la coque  
seche , grise , unie & lustrée , renferme  
une amande blanche & ferme qui est  
amere , & qu'on peut employer comme  
les amandes ameres d'Europe.

Prunier  
d'Icaque. On a donné le nom de Prunier à l'arbre  
qui porte les fruits qu'on appelle  
Icaques. Quelques Auteurs ne laissent

pas de le nommer Pommier , parce que sa feuille approche un peu plus de celle du Pommier que du Prunier ; mais pour son fruit , on le doit plutôt regarder comme une Prune , que comme une Pomme. Ainsi contre mon ordinaire je prendrai parti dans cette querelle , & je l'appellerai Pommier d'Icaque. 1696.

Cet arbre vient ordinairement sur les bords de la mer & sur les falaises qui en sont voisines. Il est rare de le trouver dans les hauteurs ou dans les savannes. Il n'est pas bien fait ni fort gros. Je n'en ai jamais trouvé dont le tronc eut plus de six pouces de diamètre : il ne laisse pas de jetter quantité de branches qui s'étendent beaucoup. Son écorce est brune , peu unie & peu adhérente. Le bois est gris ; il a les fibres grossières & mêlées. On ne se sert de ce bois que pour brûler. Il y en a de plusieurs espèces , qu'on distingue seulement par la couleur du fruit , dont les uns sont rouges , les autres violets , les autres blancs , mais tous de même forme , même chair , même goût , même vertu.

La feuille de cet arbre est presque aussi large que longue , & par conséquent presque ronde ; elle est épaisse & ferme , d'un verd jaunâtre , assez luisan-

te ; ses bords sont rissolés & grillés , ce qui est ordinaire à tous les arbres qui viennent au bord de la mer , où l'air marin , le sel que le vent emporte & qu'il répand sur eux comme une petite bruine , & l'ardeur du soleil ne manquent jamais de produire cet effet.

Sa fleur ne paroît d'abord que comme un petit bouton verd , qui en s'épanouissant produit de petites feuilles blanches , minces & sans odeur , qui sont accompagnées de petites étamines jaunes.

Le fruit paroît à la chute de cette fleur ; il est rond , aplati sur ses deux poles , & sa circonference partagée en cinq ou six côtes. L'écorce est assez unie & fine , de couleur rouge , ou violette ou blanche , selon l'espece du fruit , avec de petites taches de différentes couleurs qui font un très-bel effet.

La chair de ce fruit est blanche , assez ferme , & si adhérente au noyau qui est au centre , qu'il n'est pas presque possible de l'en détacher qu'en la suçant. Elle est peu agréable au goût , sur tout dans les commencemens qu'on en use. On n'y trouve qu'un goût fade , avec une pointe d'aigreur qui prend à la gorge ; aussi n'use t-on de ce fruit que comme d'un remède pour le cours de

ventre & pour le flux de sang , parce 1696.  
qu'il est extrêmement stiptique & astringent. Son amande pilée & réduite en lait avec un peu de sucre & d'eau de fleur d'orange , fait une liqueur agréable & qui produit le même effet. Ceux qui sont accoutumés d'en manger le trouvent bon , & le mangent avec plaisir malgré son âcreté.

---

## CHAPITRE II.

*Des Habitations nouvelles. Comment on obtient les concessions des terres & comment on les défriche.*

Ceux qui n'ont point de terre & qui ne peuvent ou ne veulent pas en acheter , demandent la concession d'un terrain qui n'a point encore de maître , & qui par conséquent appartient au Roi. Ils s'adressent pour cela au Gouverneur General & à l'Intendant à qui ils présentent un Placét , dans lequel celui qui demande la concession expose sa qualité , le nombre de ses enfans & de ses esclaves & ses autres facultez. Il indique le terrain qu'il demande , avec les bornes de la hauteur & de la largeur. Il

1696.

y joint un Certificat du Capitaine du quartier & de l'Arpenteur Royal, qui assurent la verité du contenu dans le Placet, & sur tout que ce terrain n'est occupé ni concédé à personne. Sur cet exposé ces Messieurs font expedier la Concession du terrain demandé, dont ils reglent la quantité à proportion du besoin & des forces de ce'ui qui le demande, & avec ces clauses, quel' exposant fera enregistrer sa concession au Greffe; qu'il fera sommer les plus proches voisins du terrain qu'il a demandé, d'être presens à sa prise de possession, & de declarer par écrit qu'ils n'y ont aucune prétention, & enfin que dans l'espace de trois années il défrichera & habituera du moins la troisiéme partie du terrain concédé, à peine d'en être dépossédé & la Concession annullée. Ces clauses sont fort judicieuses; & si elles étoient observées avec autant d'exactitude qu'elles le devroient être, les Isles seroient bien mieux peuplées & habitées qu'elles ne le sont, parce que ceux qui viennent pour s'établir trouveroient du terrain, au lieu que les terres sont très-souvent concédées à des gens à qui il est impossible d'en défricher le tiers en cent ans. Il y a même des habitans qui ont des

Condi-  
tions  
sous les-  
quelle  
on don-  
ne les  
conces-  
sions.

Concessions en differens endroits d'une même Isle , où depuis un très-grand nombre d'années ils n'ont fait qu'un défriché de cent ou cent cinquante pas en quarré , seulement pour marquer leur possession , sans se mettre en peine de continuer le travail comme ils y sont obligez.

Il est vrai que les Gouverneurs Generaux & les Intendans font quelquefois réunir au Domaine du Roi ces terres concédées & négligées ; mais ce n'est le plus souvent qu'une ceremonie ou une peine qui ne tombe que sur quelque pauvre malheureux qui n'a pas assez de crédit pour s'exempter d'être la victime de la Loi ; puisqu'on voit que ces mêmes terres sont données à d'autres qui n'en font pas un meilleur usage , ou qui les vendent & en font comme un commerce continuel , malgré les défenses qu'il y a contre ce trafic odieux , & qui n'est pourtant que trop commun. Il ne me seroit pas difficile de prouver ce que je dis ici par beaucoup d'exemples.

La Concession étant accordée , enregistrée , les voisins dûëment appellez & la possession prise , on choisit un endroit un peu élevé pour y bâtir la maison du maître , afin d'avoir plus d'air , une plus

Choix  
qu'on  
doit faire  
dans un  
nouvel  
établissement.

1696. belle vûë , si on est en lieu d'en pouvoir avoir , ou du moins pour voir plus aisément le travail qui se fait sur l'habitation. S'il y a une riviere ou quelque ravine qui donne de l'eau toûjours ou une source , on s'en éloigne le moins qu'il est possible , à cause de la commodité qu'il y a d'avoir de l'eau pour les besoins de la maison , pour les Negres , pour les bestiaux , & pour remedier aux incendies qui peuvent arriver.

On commence d'abord par faire quelques cases de menu bois que l'on couvre avec des feuilles de palmistes , de lantanier ou de roseaux , après quoi on abat les arbres en commençant à défricher par l'endroit où l'on veut faire le principal établissement.

Mauvaise coutume des habitans dans l'abbatis des bois. La plûpart des habitans ont la mauvaise coutume d'abatre les arbres les uns sur les autres comme font les Caraïbes , & d'y mettre le feu quand ils sont secs , sans se mettre en peine si ce sont des bois propres à bâtir ou non , ou si le tems est propre pour les abatre & les conserver ; mais ceux qui ont du bon sens & de l'économie aiment mieux n'aller pas si vite , & conserver tous les arbres qui sont bons à faire des planches , du cartelage , des poutres & autres bois.

de charpente , ce qui est un profit très-  
considérable , sur tout à présent que les  
bois à bâtir deviennent très-rares, & par  
conséquent très-chers. Il faut donc at-  
tendre le déclin de la lune pour abbatre  
les arbres qui sont bons à quelque cho-  
se ; les couper par troncs de la lon-  
gueur qu'on juge à propos , les ranger  
les uns sur les autres & y faire un petit  
toit pour les défendre de la pluye , jus-  
qu'à ce qu'on ait le loisir de les travail-  
ler. Après cela on amasse en plusieurs  
monceaux les branchages & les bois inu-  
tiles que l'on veut brûler : sur quoi il  
faut observer d'y mettre toujours le feu  
sous le vent , c'est à dire , du côté op-  
posé au vent , après avoir fait une trace  
ou chemin bien net pour separer le ter-  
rein que l'on veut brûler , de celui qu'on  
veut conserver , & cela pour deux rai-  
sons. La premiere , afin d'être toujours  
maître du feu , & empêcher quand on  
le juge à propos qu'il n'aille trop loin ,  
ce qu'on ne pourroit pas faire si le vent  
chassoit la flamme devant soi , parce qu'il  
la pourroit chasser avec trop de violen-  
ce , & embraser les endroits qu'on veut  
conserver. La seconde , parce que le feu  
né passant pas avec tant de rapidité , &  
comme en courant sur les endroits que

Maniere  
de brûler  
les bois  
abbatus,

1696.

l'on veut brûler, il a plus de tems pour consumer les bois abbatus & leurs souches. Le terrain étant nétoyé on bâtit les cases ou maisons dont les poteaux se mettent trois à quatre pieds en terre avec une fausse sole. Le bout des grands & des petits poteaux est échancré pour recevoir le faitage & les sablières. On palissade ou environne les cases avec des roseaux ou des palmistes refendus, & on les couvre avec des feuilles de palmistes ou de roseaux.

On sème aussi-tôt des pois, du mil, mahis ou bled de Turquie (ces trois termes sont synonymes & signifient la même chose) dans le reste du défriché, & s'il est un peu considérable, on y plante du manioc, des patates, des ignames & quelques herbages. Il est incroyable avec quelle facilité & quelle abondance ces terres vierges produisent tout ce qu'on y plante ou qu'on y sème.

On ne manque jamais de faire des pepinieres d'orangers & de citronniers. Les habitants préfèrent les oranges de la Chine aux autres, parce que outre que les enfans, les Negres & les passans s'en servent pour se désalterer, les chevaux & tous les autres animaux en mangent & s'en engraisent, à quoi  
il

il faut ajouter que les arbres qui les 1696.  
portent sont bien meilleurs pour faire  
des clôtures, parce qu'ils sont armez  
d'épines bien plus longues & plus for-  
tes qui s'entrelassent de maniere que  
les hayes ou clôtures qui en sont fai-  
tes, deviennent impenetrables aux hom-  
mes & aux animaux.

Quand les pepins ont produit un jet Maniere  
de faire  
les lizie-  
res.  
de huit à dix pouces de haut, on les  
leve de terre pour les transplanter dans  
dans les lieux où l'on veut faire les  
lizieres. On choisit pour cela un tems  
de pluye, on laboure la terre de deux  
fois la largeur d'une hoüe à côté du  
cordeau qu'on a étendu afin de plan-  
ter en ligne droite : on éloigne les  
jets que l'on plante de quatre à cinq  
pouces les uns des autres, & pour l'or-  
dinaire on fait deux rangs éloignez  
l'un de l'autre de deux pieds ou envi-  
ron. Les arbres ainsi plantez grossis-  
sent en croissant, & se pressent les uns  
contre les autres ; il arrive même or-  
dinairement que le vent les faisant  
frotter les uns contre les autres, leurs  
écorces s'écorchant, se prennent ensui-  
te, & s'unissent ainsi plusieurs ensen-  
ble comme s'ils ne faisoient qu'un seul

1696.

Origine  
des O.  
rangers.

corps plat & uni presque comme une muraille.

Les Orangers & les Citronniers ne sont point originaires de l'Amerique. Ce sont les Espagnols & les Portugais qui les y ont apportez. Les Orangers viennent d'Asie, & la Chine est l'endroit qui produit les plus excellens. Il y a bien des siecles qu'on avoit des oranges en Egypte, en Palestine, dans l'Asie mineure, dans la Sicile, dans le Royaume de Naples, & sur presque toutes les côtes de la Méditerranée; mais il est assez difficile de sçavoir de quelle espece ils étoient. Celles qu'on appelle oranges de Portugal y sont plus nouvelles que les autres, au moins selon toutes les apparences. Elles sont les mêmes que celles que les Portugais appellent oranges de la Chine; qu'il est très constant qu'ils ont apportées les premiers de la Chine en Europe, & dont ils ont répandu l'espece dans tous les endroits de leur domination en Afrique & en Amerique, d'où les autres Nations les ont transportées dans les lieux de leurs dépendances.

Le climat de l'Amerique, du moins ce qui est entre les deux Tropiques & aux environs, s'est trouvé si propre

pour les orangers, qu'ils s'y sont naturalisez tant ils y viennent bien & facilement. 1696.

Nous avons aux Isles quatre sortes d'oranges. Les aigres, les douces, les oranges de la Chine ou de Portugal, & celles de la Barbade qu'on appelle aussi Chadec. Quatre especes d'oranges.

Les oranges aigres, ou comme on dit aux Isles, les oranges fures, sont les plus communes & les moins estimées. On ne s'en sert que pour les saulces, & pour mettre sur la viande & le poisson. Elles different des bigarades dont il me semble qu'elles peuvent être une espece par le goût, la grosseur & la peau. Car ordinairement elles sont fort grosses; leur peau qui est assez épaisse est toute unie, & leur goût, quoique sur ou aigre, n'approche point de celui des bigarades. Oranges aigres ou fures.

On employe le suc des oranges aigres avec un succès merveilleux & infailible à guerir les ulceres, quelque vieux & opiniâtres qu'ils puissent être & de quelque cause qu'ils puissent provenir, même de l'épian (c'est ainsi qu'on appelle le mal de Naples ou la grosse verolle aux Isles.)

On coupe une orange en deux, &c

1696.

après en avoir ôté les pepins, on en frotte l'ulcere jusqu'à ce qu'on ait ôté les chairs baveuses qui y sont, après quoi on lave la playe avec ce même suc, & on met dessus un plumasseau & des compresses bien imbibées de ce même suc; on réitere ce remede trois ou quatre fois en vingt-quatre heures, & on est seur par mille experiences que des ulceres qu'on jugeoit incurables ont été gueries en très peu de jours. Plus on réitere souvent l'application de ce suc, & plutôt on est gueri. Il est vrai qu'il cause de la douleur, mais la santé ne mérite-t elle pas un peu de peine?

On se sert encore de ces oranges & de celles de la Chine pour faire du cedra. Quelques-uns ratissent avec une cuillier d'acier la superficie de l'orange, & reçoivent dans la cuillier ce qui sort de l'orange, qu'ils mettent dans une fiole longue; on l'y laisse jusqu'à ce qu'elle se soit déchargée de ses parties grossieres qui s'amassent au fond de la fiole pendant que les plus subtiles & les esprits montent & demeurent en haut; on verse par inclination cette huile spiritueuse dans de petites bouteilles que l'on bouche bien exactement à cause qu'elle s'évapore facilement.

Il y en a d'autres qui coupent legerement toute la superficie de l'orange en petits zests dont ils expriment l'esprit dans une fiole en comprimant le zest. Cette maniere est plus longue, mais on trouve au fond de la fiole bien moins de parties grossieres.

On se sert du cedra pour parfumer le tabac, & mille autres choses à qui on veut donner de l'odeur. On en met aussi dans quelques remedes. Si on juge de sa bonté par sa cherté, il doit être très-bon.

Les oranges douces ressemblent assez à celles dont je viens de parler, excepté que leur suc est assez doux, on en mange & on les trouve bonnes quand on n'en a point d'autres; mais dès qu'on a mangé de celles de la Chine, on ne les peut plus souffrir.

Celles de la Chine ou de Portugal font de deux sortes. Il y en a dont l'écorce est épaisse & à gros grains, & d'autres dont l'écorce est extrêmement fine & unie. Les unes & les autres sont remplies d'un suc doux, sucré, agreable au de-là de tout cequ'on peut s'imaginer. J'en ai mangé de cette espee en bien des endroits; en Europe, comme en Espagne, en Sicile, dans le Royaume

Oranges  
douces.

Oranges  
de la  
Chine  
ou de  
Portu-  
gal.

54 *Nouveaux Voyages aux Isles*  
1696. de Naples & sur la côte de Genes ;  
mais j'y ai toujours trouvé autant de  
différence qu'on en trouve aux Isles en-  
tre les oranges douces & les verita-  
bles oranges de la Chine. Ce qui me  
fait dire que le terroir & le climat des  
Isles leur est aussi propre que celui d'où  
elles ont été transportées.

Orange  
de la  
Barbade,  
son ori-  
gine.  
Les oranges de la Barbade font la  
quatrième espèce de celles que nous  
avons aux Isles Françaises. On les ap-  
pelle oranges de la Barbade, parce que  
les premières nous ont été apportées  
de cette Isle Angloise, qui est environ  
à trente lieues à l'Est ou au vent de  
la Martinique. Quoiqu'elles nous soient  
venues de la Barbade, il est certain  
qu'elles n'en sont pas originaires, elles  
viennent de plus loin : quelques-uns  
disent qu'elles ont été apportées de la  
Vermude, autre Isle Angloise, par les  
trente-trois degrés de latitude Nord ;  
d'autres prétendent qu'elles viennent  
de Madere, Isle Portugaise, par les  
trente-deux degrés de la même latitu-  
de, & je me range de ce dernier sen-  
timent pour plusieurs raisons. Quoi-  
qu'il en soit, l'arbre qui les porte est  
bien moins garni d'épines ou de poin-  
tes que ceux dont je viens de parler,

& dont je n'ai pas fait une description particulière, parce qu'il n'y a personne qui ne sçache ce que c'est qu'un oranger.

L'oranger de la Barbade, qu'on nomme aussi Chadecq, du nom de celui qui l'a apporté à la Martinique, croît plus vite & porte du fruit beaucoup plutôt que les autres. On en a vû qui ayant été semez de graine ont rapporté à trois ans & demi. Il est vrai qu'ils étoient plantez seuls & non en liziere, ce qui fait une différence fort considerable, comme je le dirai ci-après.

La feuille de cet oranger est beaucoup plus grande que celles des trois autres especes. J'en ai trouvé qui avoient plus de six pouces de longueur sur trois bons pouces de largeur, sans compter la partie échancrée & coupée en forme de cœur qui la soutient & l'attache à la branche. Elle est ferme, épaisse, bien nourrie, d'un verd foncé par dessus, plus pâle & tirant sur le jaune par dessous. Il n'est pas nécessaire de dire que sa fleur est plus grande & plus grosse que celle des oranges ordinaires, c'est une conséquence qui se presente d'elle même. J'ai vû de ces fleurs presque aussi grosses que le pouce,

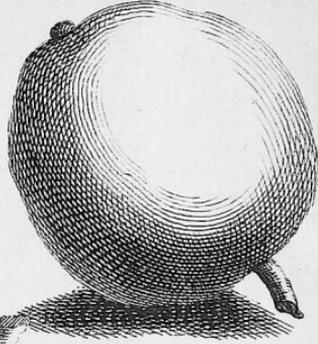
1696.  
Description de l'Oranger de la Barbade, & de son fruit.

1696. 56 *Nouveaux Voyages aux Isles*  
qui exhaloient une odeur des plus agreables, quoique forte & proportionnée à la fleur d'où elle sortoit.

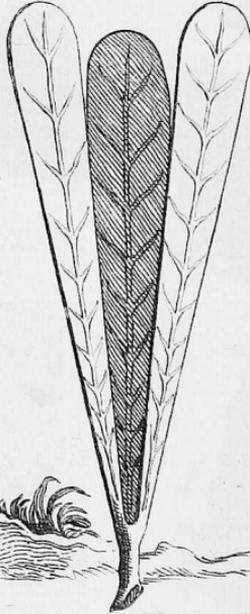
Le fruit qui succede à ces fleurs est très-gros. Rien au monde n'est plus beau en ce genre. J'en ai vû de près de dix pouces de hauteur sur près de vingt-quatre pouces de circonference; La plupart ressemblent assez à des poires de bon-chrétien. Leur écorce qui est semée de plusieurs boutons & autres inegalitez, est de douze jusques à seize lignes d'épaisseur. La chair en est blanche, molle, legere, spongieuse & pleine d'un suc acide, & peu agreable. Le dedans est divisé en plusieurs cellules pleines de grumeaux assez pressez les uns contre les autres, excepté vers le centre du fruit, où l'on trouve ordinairement un vuide. Le goût de ces grumeaux est meslé d'une douceur fade avec quelque chose d'aigre; de sorte qu'il s'en faut bien que la bonté de ces oranges réponde à leur beauté, ni qu'elle approche de celle des oranges de la Chine; aussi ne les employe-t-on jamais qu'en confiture. Les gens qui s'en veulent donner la peine, les font confire toutes entieres, de la même maniere qu'on confit les



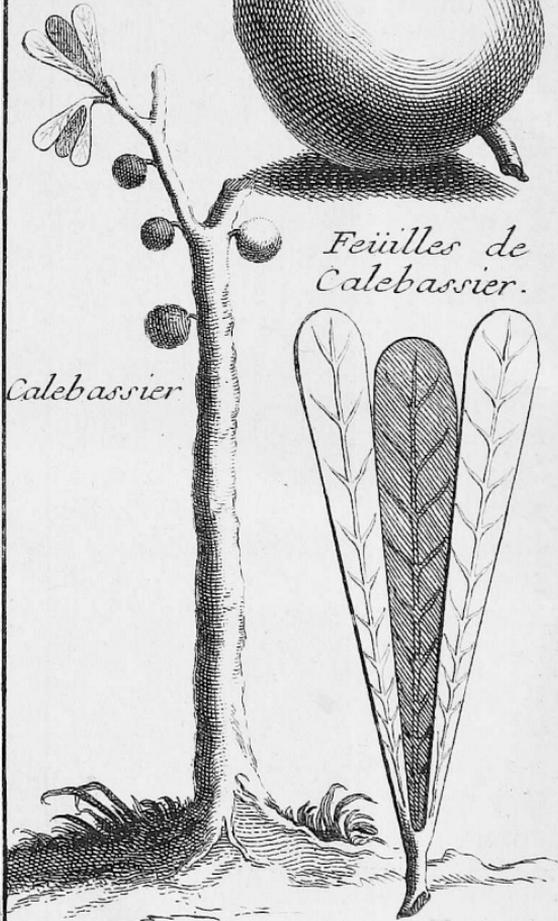
*Calebasse d'arbre*



*Feüilles de  
Calebassier.*



*Calebassier*



limes. J'en parlerai dans un autre endroit aussi-bien que des citronniers. 1696.

Lorsque les orangers sont plantez seuls, ils portent du fruit pour l'ordinaire au bout de cinq ou six ans ; mais quand ils sont plantez en lizieres, ils sont huit à dix ans avant d'en rapporter. La raison en est aisée à trouver dans le premier cas, ils profitent de toute la substance de la terre, leurs racines s'étendent comme ils veulent, au lieu que dans le second ils se trouvent pressés, & il faut que leurs racines travaillent beaucoup sous terre & à côté pour y trouver de la nourriture & de la substance suffisamment pour les faire croître & leur faire produire des fruits.

Un arbre dont on ne peut se passer dans une habitation, est un calebassier. Les Espagnols l'appellent, Higuero. Son écorce est blancheâtre & raboteuse; son bois est plus coriace que dur, il vient mieux de bouture que de graine, & porte bien plutôt; il se transplante aisément. J'en ai vû de très-grands & gros qu'on avoit changé de place deux ou trois fois sans qu'ils en eussent reçu la moindre incommodité. Ses branches sont longues & toutes unies, c'est-

Calebassier, Arbre. Sa description.

58 *Nouveaux Voyages aux Isles*  
1696. à-dire qu'elles ne sont point garnies de menües branchages. Ses feuilles qui sont en quantité ont quatre à cinq pouces de longueur, étroites par le bout qui les joint à la branche, plus larges, arrondies & comme une spatule au bout opposé, assez-épaisses & d'un beau verd. Elles sont attachées le long des branches les unes après les autres, à peu près en distance égale. Ses fleurs sont de couleur bleuâtre qui approchent assez pour la figure, des roses sauvages à moitié écloses; elles croissent sur le tronc comme sur les branches, aussi-bien que le fruit qui assez souvent touche à terre.

On en trouve de différentes figures & grosseurs. L'écorce est mince & ne passe l'épaisseur d'une piece de trente sols, cela ne l'empêche pas d'être très-forte, elle est fort lisse, & se polit admirablement bien en dehors & en dedans. Cet arbre qui vient grand & fort branchu, porte des fleurs & des fruits deux fois l'année, ou pour parler plus juste il a toujourns des fleurs & des fruits. On connoît que les calebasses sont meures quand la queue qui les attache à l'arbre se flétrit & se noircit, pour lors on les détache de l'arbre. Si on s'en

veut servir pour mettre de l'eau ou 1696.  
d'autres liqueurs, on fait un trou d'une grandeur convenable auprès de la queue par lequel on fait entrer de l'eau chaude pour macerer plus promptement la mouëlle ou pulpe dont la calebasse est remplie. Après qu'elle est bien macérée on y fait entrer un petit bâton pour la rompre entierement & la faire sortir, après quoi on y met encore de l'eau chaude avec de gros sable que l'on remuë fortement pour achever de détacher ce qui reste, & polir le dedans, & quand elles sont ainsi nettoyyées & seches, le vin & les autres liqueurs qu'on y met s'y conservent parfaitement, & ne contractent point de mauvais goût.

Usage  
de Cale-  
basses.

Lorsqu'on veut separer une calebasse en deux parties pour en faire deux couëis qui sont des especes de sebiles propres à une infinité d'usages, on l'environne avec une petite corde que l'on serre fortement à l'endroit où l'on la veut couper, & à mesure qu'on la serre, on frappe dessus pour la faire entrer. C'est ainsi qu'on la separe en deux, mais il faut pour cela que la calebasse ne soit pas seche, & qu'on ne vienne que de la détacher de l'arbre.

1696. Etant ouverte on la vuide facilement, & on gratte le dedans avec une coquille de moucle pour le polir.

Les Indiens dessinent & gravent sur la convexité des compartimens & des grottesques à leur maniere ; ils remplissent les hachûres de differentes couleurs qui font un fort bon effet, & quoiqu'ils ne se servent ni de regle ni de compas, ces desseins ne laissent pas d'être fort justes & fort agreables. Ces couïis servent à une infinité d'usages dans un ménage ; quoiqu'ils ne soient que de bois, on ne laisse pas de les mettre sur le feu, & d'y faire chauffer de l'eau. Lorsqu'ils sont rompus leurs pieces servent à faire des cuilliers. On en fait des écumoires & des passoires en les perçant avec un petit fer rouge. C'est la vaisselle ordinaire & la batterie de cuisine de nos Negres, des Caraïbes, & de la plupart des petits habitans. On appelle ces calebasses, Calebasses d'Arbres, pour les distinguer de celles dont je vais parler, qu'on nomme Calebasses d'Herbe. Mais il faut auparavant rapporter les proprieté de ces fruits pour guerir quelques maladies ou accidens.

On se sert de la pulpe des calebasses

pour guerir les brûlures, il ne faut 1696.  
pour cela que l'étendre sans la faire  
cuire ni chauffer sur la partie brûlée  
ou échaudée, avec une compresse par  
dessus; & avoir soin de changer cet  
espece de cataplasme de six en six heu-  
res. Non seulement la brûlure ne croît  
point, mais elle est bien tôt guerie.

La pulpe  
des cale-  
basses est  
un reme-  
de speci-  
fique  
pour la  
brûlure.

On s'en sert encore pour guerir les  
maux de tête causez par des coups de  
soleil. On en couvre tout le devant de  
la tête jusqu'aux oreilles, & on change  
de deux en deux heures ce cataplasme.  
Le froid extrême de cette pulpe apai-  
se les ardeurs que le soleil a causées  
dans le cerveau. Bien des gens en ont  
ressenti un prompt soulagement, &  
en très-peu de tems une parfaite gue-  
rison.

Pour les  
coups de  
soleil.

Rien n'est plus spécifique pour la  
colique de quelque espece qu'elle puisse  
être, que les lavemens composez du  
suc de la pulpe de ces calabasses après  
qu'elles ont été cuites, ou au moins  
macerées dans les cendres chaudes.

Pour la  
colique.

Elles sont encore un remede assuré  
& confirmé par une infinité d'expé-  
riences, pour empêcher les accidens qui  
arrivent aux personnes qui ont fait des  
chûtes considerables. On choisit pour

1696.

Pour les  
accidens  
des chû-  
tes.

cer effet une calebasse qui ne soit pas encore tout-à-fait meure ; on la fait cuire toute entiere dans les cendres chaudes, après quoi on l'ouvre, on exprime le suc de sa pulpe dans un vase, & on le fait boire au malade. Rien au monde n'est si souverain pour empêcher l'hémorragie si quelque vaisseau étoit rompu, ou pour prevenir les abcès, ou resoudre les contusions, ou enfin dissiper les causes qui pourroient produire des syncopes, des défaillances & autres accidens.

Calebasses  
d'herbe.

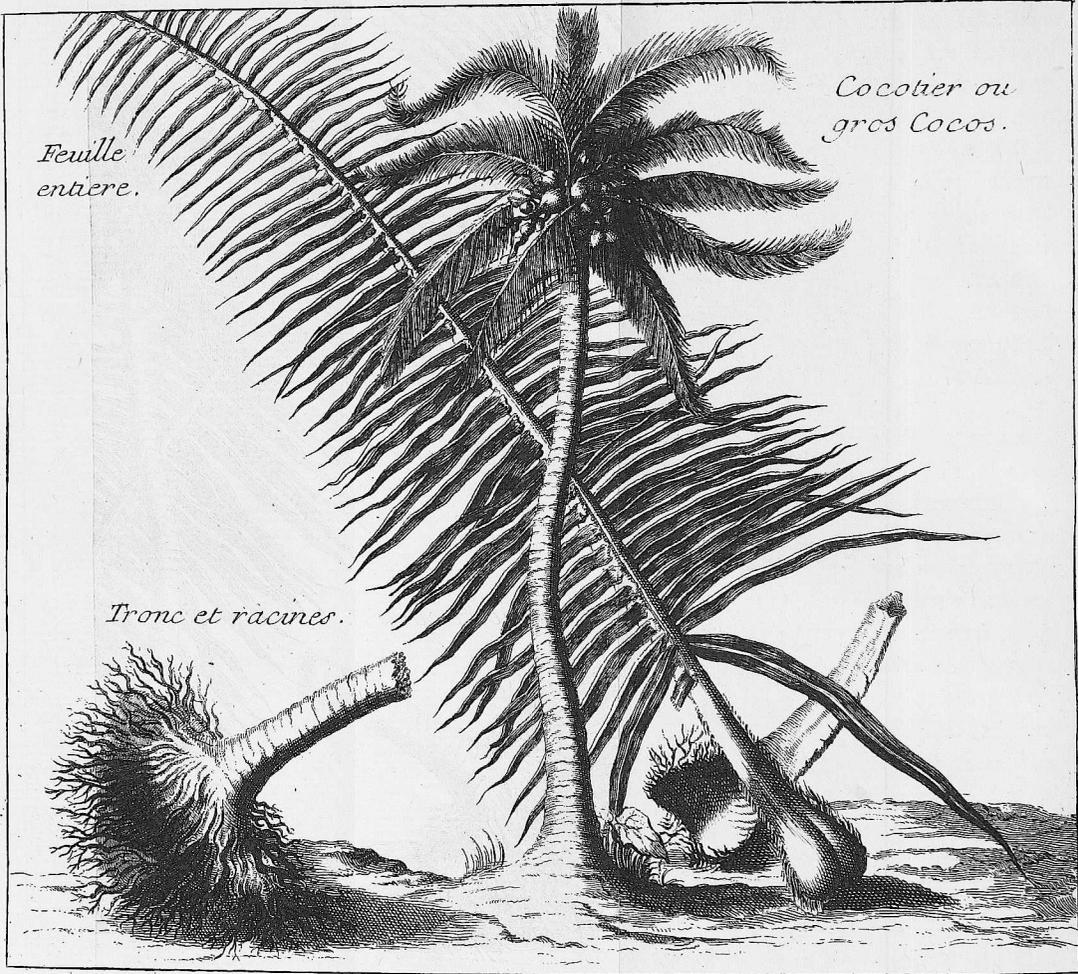
Les calebasses d'herbe se sement toutes les années, ou même sans aucun égard à la saison, autant de fois qu'on en a besoin, comme on fait les melons & les concombres ; on sème ou plante les uns & les autres en pleine terre, l'usage des couches est inconnu aux Isles, & il y seroit tout-à fait inutile. Ces sortes de calebasses sont très grosses & assez longues ; ordinairement elles sont plus larges que hautes. Elles sont de la même espece que celles d'Europe, dont selon les apparences on en a apporté la graine. Leur écorce est beaucoup plus épaisse que celles des calebasses d'arbres, avec tout cela elles durent beaucoup moins parce qu'elle



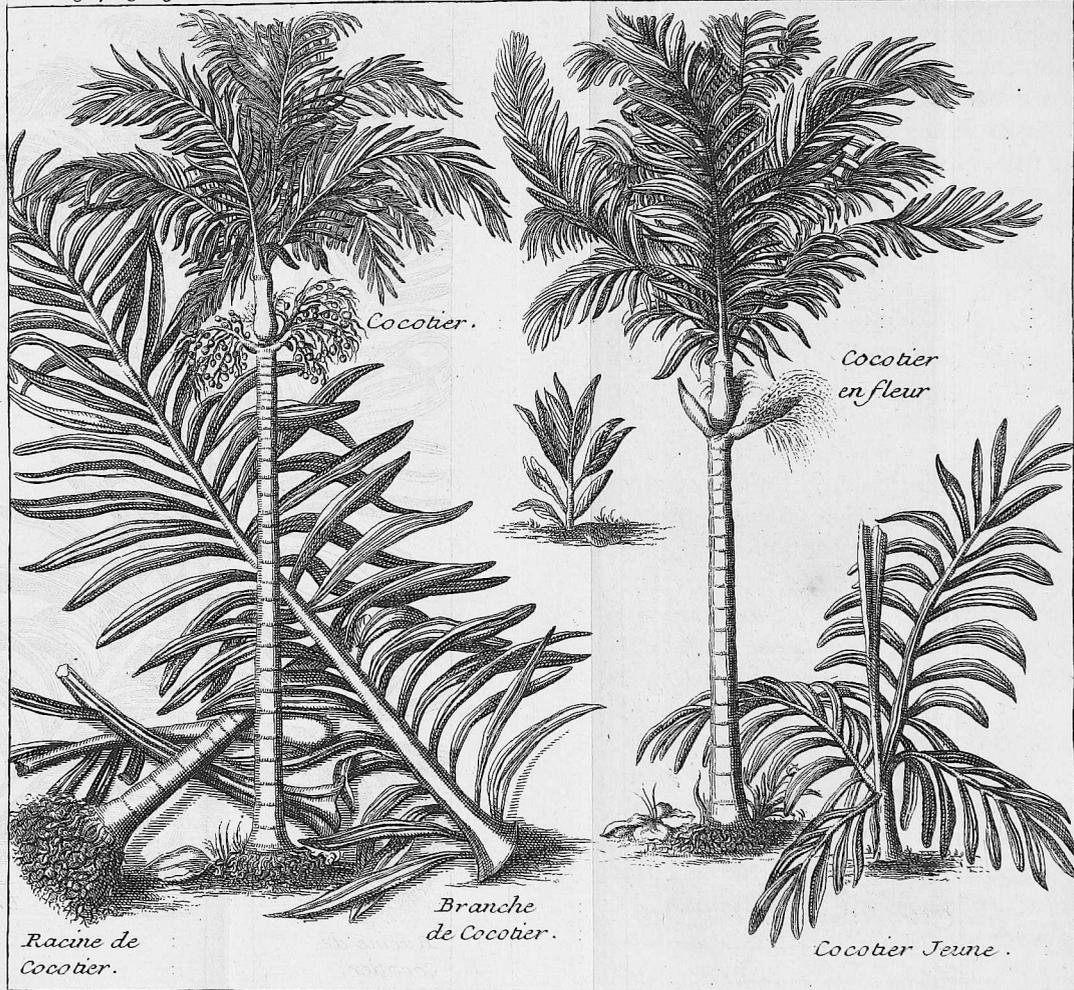
*Feuille  
entiere.*

*Cocotier ou  
gros Cocos.*

*Tronc et racines.*







est plus spongieuse & plus molle ; ce  
qui fait encore qu'elles contractent ai-  
sément un mauvais goût, & qu'elles  
gâtent ce qu'on y met. 1696.

Nous avons encore des calebasses Calebaf-  
ses dou-  
ces. douces dont l'usage est si commun en  
Italie, en Provence, en Espagne, sur  
toutes les côtes de la Méditerranée &  
dans tous les païs chauds. Elles vien-  
nent de graine comme les melons &  
les concombres ; ordinairement elles  
sont fort longues & peu grosses, leur  
écorce est blancheâtre quand elles sont  
meures, mince, facile à couper. Elles  
sont admirables dans la soupe, où elles  
font le même effet que les concombres,  
c'est-à-dire, qu'outre la saveur qu'elles  
donnent au bouillon, elles sont fort  
rafraîchissantes. Elles viennent si vite  
& si parfaitement aux Isles, qu'il sem-  
ble que ce soit leur païs natal, & bien  
des gens assurent qu'elles y sont meil-  
leures qu'en Europe.

Le calebassier n'est pas le seul arbre  
qu'on a soin de planter dans les nouvel-  
les habitations. En voici d'autres qui  
n'y sont pas moins utiles, & que les  
bons habitans ne négligent jamais.

L'arbre qu'on appelle aux Isles Co-  
cotier ou Cocos, est le même qu'on Du Co-  
cotier ou  
Cocos.

64. *Nouveaux Voyages aux Isles*  
1696. nomme Palmier dans les grandes Indes.

Les gens qui ne sont pas accoutumés au pays, confondent aisément le cocotier avec le cacoyer, & le cocos avec le cacao que l'on prononce simplement caco, quoiqu'il y ait une différence infinie entre ces deux arbres, & que leurs fruits n'ayent aucun rapport entre eux. On tireroit les mêmes avantages du cocos aux Isles qu'on en tire aux Indes, si on vouloit s'en donner la peine, & en planter un plus grand nombre; mais on n'en plante le plus souvent que par curiosité, & pour en avoir le fruit, dont l'eau est agreable, la chair délicate, & l'écorce propre à faire des tasses & autres ustensiles.

On plante la noix toute entière, c'est-à-dire avec son enveloppe. Elle est cinq ou six mois à pousser & à sortir de terre. On prétend que l'arbre est autant d'années à rapporter du fruit, qu'il a été de mois en terre avant de pousser son germe. Il peut y avoir du plus ou du moins dans cette observation, pour moi je n'en ai point fait l'expérience.

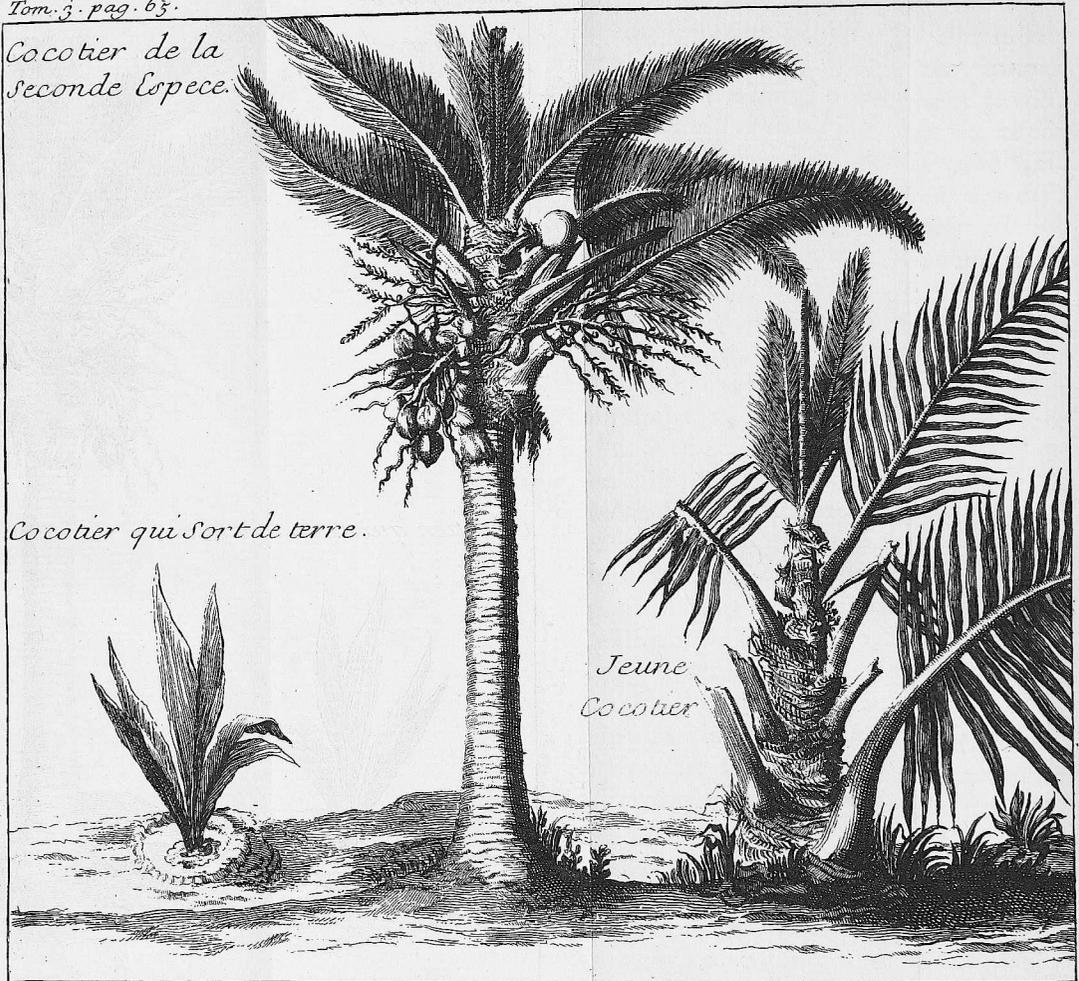
On peut regarder cet arbre comme un faisceau de feuilles & de branches,



Cocotier de la  
Seconde Espece.

Cocotier qui sort de terre.

Jeune  
Cocotier



liées ensemble, qui se développent à mesure qu'il les pousse par son centre & par son sommet. Celles qui sont extérieures, c'est-à-dire, celles qui sont les plus proches de la circonférence, se répandent en dehors comme des panaches qui se détachent du tronc les unes après les autres, en même tems que le centre en pousse de nouvelles, & que l'arbre croît. Celles qui tombent laissent sur le tronc qui s'est formé sous elles le vestige de l'endroit où elles étoient attachées; cela fait que l'arbre paroît tout couvert de hachûres à peu près comme celles qui restent sur la peau d'une carpe après qu'on en a enlevé les écailles. Les branches ont neuf à dix pieds de long, elles sont garnies de part & d'autre tout le long de leur nervûre, de feuilles droites, longues de plus d'un pied, fortes, liantes & d'un assez beau verd.

Descrip-  
tion du  
Cocos.

Cet arbre vient fort droit & fort haut, il croît toujours. Il est moins gros dans son milieu qu'à ses extrémités. Il pousse peu avant en terre sa principale racine, mais elle est environnée d'une très grande quantité d'autres plus petites entrelassées les unes dans les autres qui font comme une motte

1696. autour d'elle pour la fortifier & soutenir l'arbre. J'en ai vû que les pluies & les avalasses avoient tellement dégradées qu'elles étoient toutes hors de terre. C'est ce qui fait que l'arbre a peine à résister aux coups de vent, sa tête chargée de quantité de branches longues & garnies de feuilles, donne plus de prise au vent que sa racine n'a de force pour y résister.

Quand on prévoit ces coups de vent extraordinaires & furieux qu'on appelle ouragans, on fait monter quelque Negre adroit au sommet de l'arbre pour en couper les branches les plus vieilles, & n'y laisser que la gerbe du milieu, afin que l'arbre ne donnant pas tant de prise au vent, soit plus en état de soutenir son impétuosité. C'est de cette sorte qu'on les conserve.

Le sommet ou la tête du cocotier est si tendre qu'on le mange comme on fait le chou palmiste, qu'il surpasse en bonté & en délicatesse; effectivement il est plus tendre, & il a un certain goût de noisette ou d'amande que le palmiste n'a pas.

Le tronc du cocotier ne laisse pas d'être très-dur & très-difficile à couper, ou du moins à entamer, quoiqu'il

n'ait gueres qu'un bon pouce d'épais- 1696.  
seur, le reste jusqu'au cœur n'est qu'un  
amas de fibres longues & pressées qui  
peuvent se tirer d'un bout à l'autre  
quand l'arbre est partagé ou fendu en  
deux, elles sont abreuvées d'une liqueur  
assez claire & aigrette. On ne fait au-  
cun usage de ce bois, parce que sa  
rareté fait qu'on le conserve & qu'on  
ne l'abat jamais sans une nécessité des  
plus pressantes.

J'ai mangé les choux ou les têtes  
de quelques-uns qui avoient été abba-  
tus par le vent dans un ouragan, &  
je les ai trouvez bien meilleurs que ceux  
des palmistes ordinaires; car je croi  
que tous ces arbres sont du même  
genre, & qu'ils ne different que par  
l'espece.

J'oublois de marquer ici que quand  
les branches sortent du cœur de l'ar-  
bre, elles sont enveloppées d'une es-  
pece de tissu croisé ou de grosse toile,  
comme de la serpilliere grise qui suit  
le fort des branches qu'elle avoit en-  
veloppées, & qui tombe avec elles. J'en  
ai trouvé des morceaux de près de deux  
pieds en quarré.

Le cocotier fleurit tous les mois, de  
sorte qu'il paroît toujours couvert de

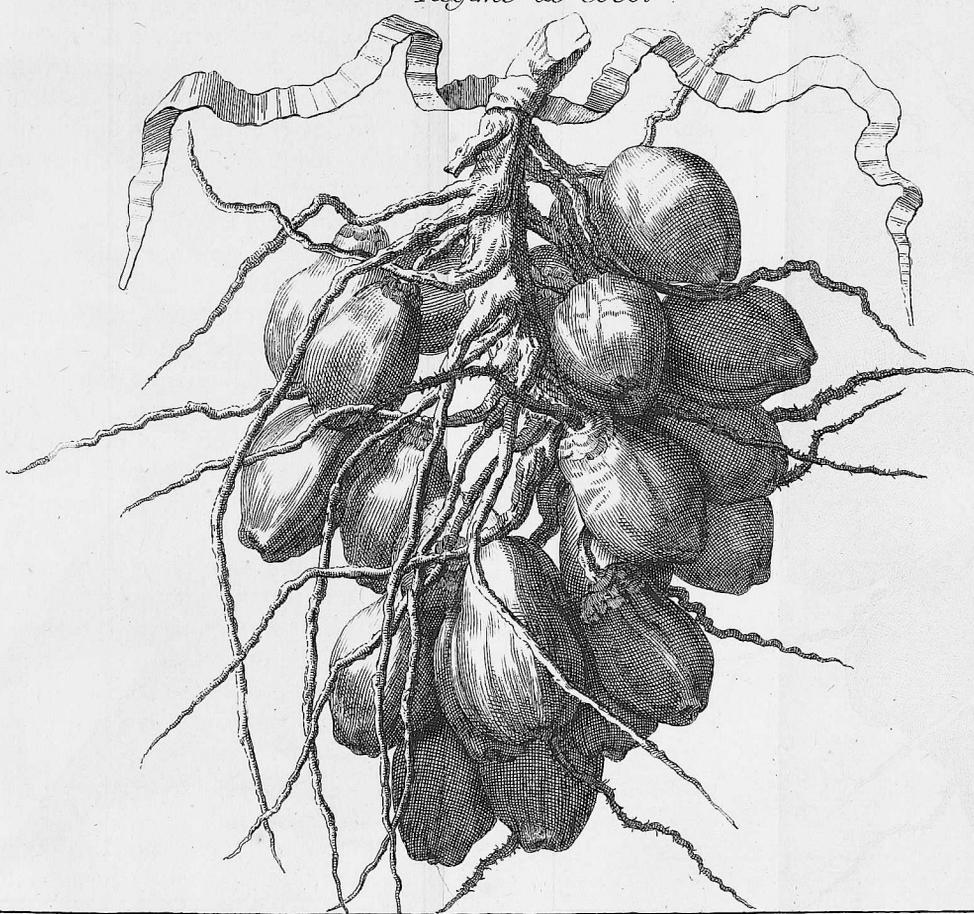
Le cocos  
fleurit  
tous les  
mois.

1696. fleurs & de fruits qui meurissent les uns après les autres pendant toute l'année. Les fleurs sont blanches, attachées par pelotons à un rameau qui sort du centre de l'arbre de la longueur de deux à trois pieds. Il paroît tout blanc quand il est chargé de fleurs, mais la plupart tombent à terre, aussi sont elles en trop grand nombre pour pouvoir apporter du fruit. A celles qui restent succèdent les fruits qui sont attachez de part & d'autre du rameau, à peu près comme on voit les grains de raisins aux vignes sauvages. Le rameau qui les soutient est d'un bois extrêmement souple & liant aussi bien que les queues où le fruit est attaché. On s'en sert quelquefois pour châtier les enfans. Il n'y a point de verges ou de foïet qui se fasse mieux sentir.

Je n'ai pas remarqué exactement combien de tems le fruit demeure sur l'arbre depuis qu'il a succédé aux fleurs jusqu'à sa parfaite maturité ; parce qu'il est assez rare qu'on attende jusqu'à ce tems là pour le cueillir ; mais autant que j'en puis juger, il ne lui faut gueres moins d'une année pour meurir.

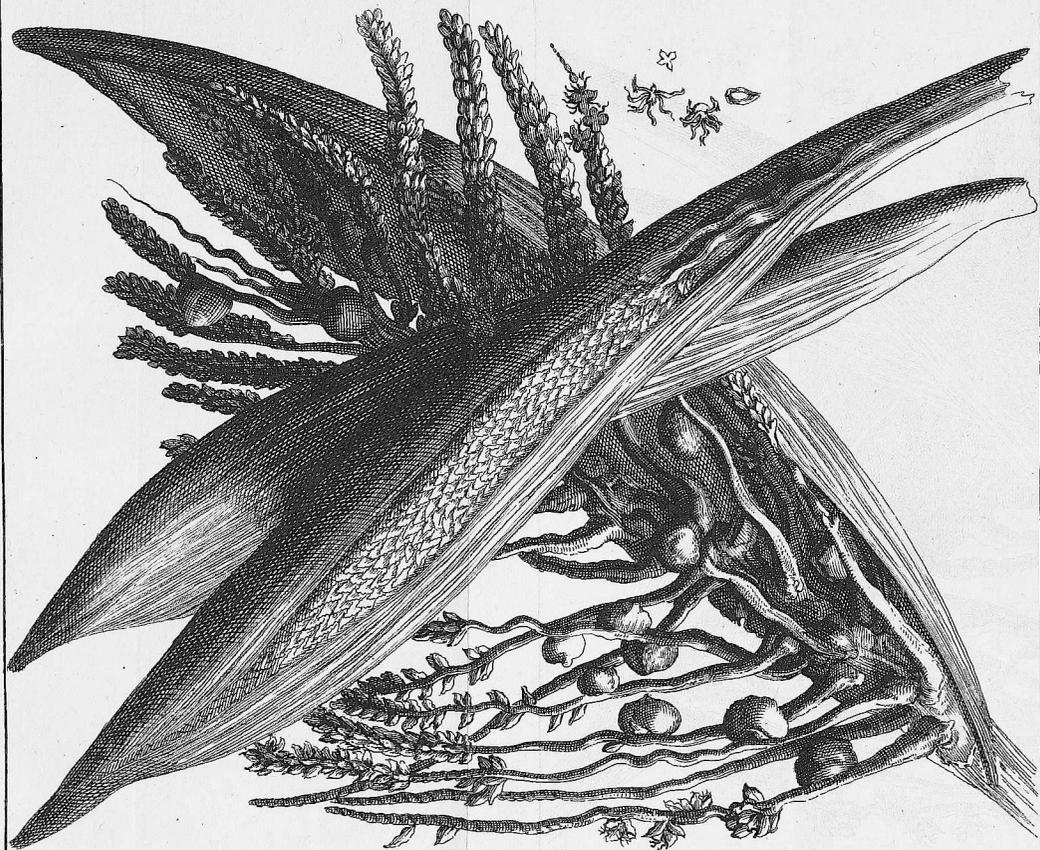
Lorsque le fruit est meur il a six à sept pouces de diametre dans son mi-

*Regime de Cocos*



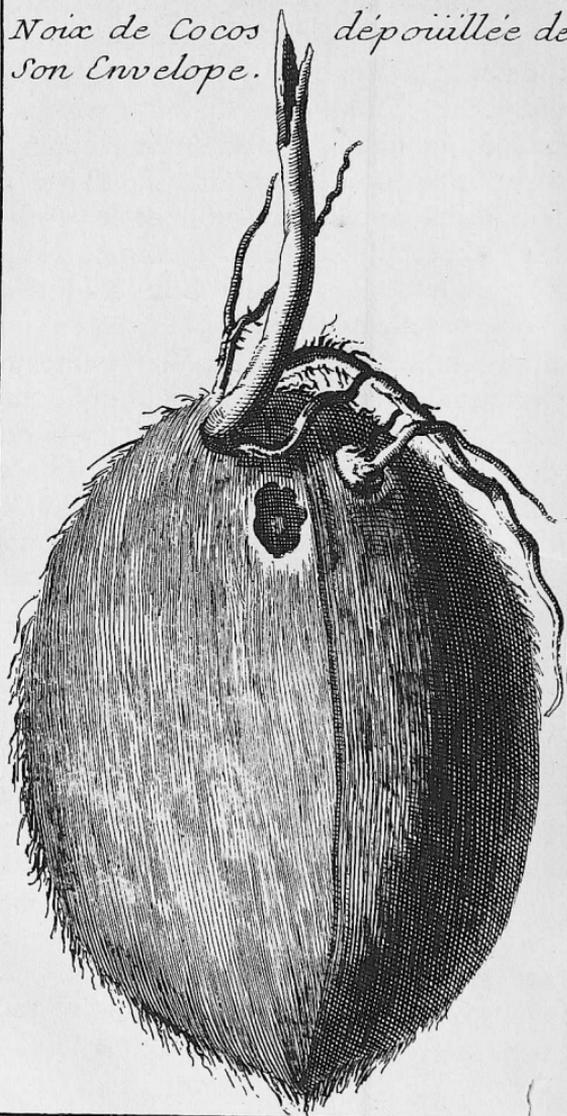


*Guaisnes de Cocos en fleur .*



*Tom. 3. pag. 69.*

*Noix de Cocos dépoüillée de  
Son Envelope.*



lieu, & neuf à dix pouces de hauteur. 1696.  
Il n'est pas exactement rond, mais plu-  
tôt triangulaire. Il y a deux choses à Descrip-  
tion du  
fruit. considérer dans ce fruit ; son envelop-  
pe, & la noix. L'enveloppe qui en-  
vironne la noix, est composée de gros-  
ses fibres comme une espee de grosse  
filasse fort adherante à la noix, cou-  
verte d'une peau mince lisse & dure,  
d'un verd d'autant plus pâle que le fruit  
approche de sa maturité. On se sert de  
cette filasse dans les grandes Indes pour  
faire des cordages. On la bat pour en  
ôter la poussière & rendre les fibres  
plus souples, après quoi on la tille &  
on la file à peu près comme le chan-  
vre. On prétend que ces cordes sont  
moins sujettes à se pourrir dans l'eau,  
que celles de chanvre.

La noix étant dépouillée de son enve-  
loppe a encore quatre à cinq pouces  
de diametre, & six à sept pouces de hau-  
teur, elle est épaisse de trois à quatre  
lignes dans son milieu, & de cinq à six  
dans ses extrêmités. Elle est fort dure,  
d'une couleur brune avec quelques fi-  
lets d'un gris sale mêlez de petits points  
blancs. Le bout par lequel le fruit est  
attaché à la branche, a trois ouvertu-  
res rondes de deux à trois lignes de

diametre, qui sont fermées & remplies d'une matiere grisâtre, spongieuse comme du liege, par lesquelles selon les apparences le fruit tire sa nourriture de l'arbre.

Quand on perce la noix en débouchant ces trois ouvertures, il en sort une liqueur blancheâtre comme du petit lait, qui est sucrée, avec une petite pointe d'aigreur fort agreable. Lorsque la noix est jeune, c'est-à-dire, longtems avant sa maturité, elle est toute pleine de cette eau; mais à mesure qu'elle meurit, la quantité de cette eau diminue. La noix étant sciée ou cassée, on la trouve revêtuë par dedans d'une matiere très-blanche, qui avant la parfaite maturité du fruit, n'a pas plus de consistence que du lait caillé, & environ deux lignes d'épaisseur. Pour lors on la prend avec une cuillier, on la met sur une assiette avec un peu d'eau de fleur d'orange & de sucre. C'est un manger délicat qui rafraîchit beaucoup. Mais quand le fruit est mûr, cette matiere prend la consistence d'un marron cuit; on la trouve pour lors épaisse, de quatre à cinq lignes, blanche comme la neige. Son goût est comme un composé de la noisette & du cul d'ar-

tichaut, aussi la mange-t-on avec du <sup>1696.</sup> sel & du poivre. Elle est compacte, froide, & d'assez difficile digestion. On prétend qu'elle provoque l'urine, je n'en puis rien dire de positif, n'y ayant pas fait une attention particulière. La noix dans cet état renferme très-peu d'eau; il faut que cette liqueur se soit congelée peu à peu, & qu'elle ait servi de nourriture à la chair blanche dont la noix est revêtuë par dedans.

On se sert des noix pour faire des tasses, des cuilliers & autres meubles. On polit le dehors en le passant sur la meule, & on le lustre en le frottant d'huile de Palma Christi, avec un morceau de peau de requien ou de chien de mer, & ensuite avec du linge. Le dedans se polit avec un morceau de verre.

Usage de  
la noix  
deCocos.

Les Espagnols en font des tasses pour prendre le chocolat. J'en ai vû de très-belles, bien travaillées, ciselées, enrichies d'argent sur un pied d'argent, & d'autres sur un pied fait d'un autre morceau de cocos bien ciselé.

Il y a une autre espece de cocotier qui porte des fruits de même forme que ceux que je viens de décrire, mais qui ne sont gueres plus gros que les noix ordinaires d'Europe. Il y a une

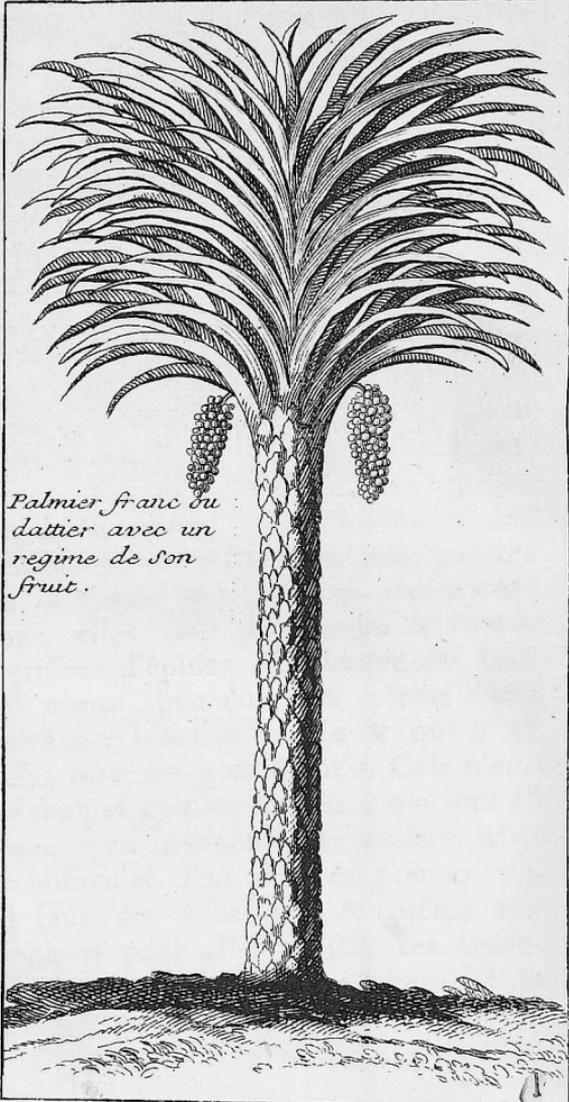
1696.

Cocos  
spineux.

différence très-considérable entre ces derniers cocotiers, & ceux que j'ai décrits ci devant. Le tronc de ceux-ci paroît comme une colonne renflée extraordinairement, & plantée sur sa tête ou à la renverse : car le pied est assez petit, le milieu trois fois plus gros qu'il ne devrait être ; & le haut une fois & demie plus gros que le pied. Il est avec cela tout couvert d'épines ou de pointes assez longues & fortes qui l'environnent depuis le bas jusqu'en haut en manière de volutes très-régulières. J'ai souvent admiré cet ouvrage de la nature. Les branches & les feuilles de cet arbre sont plus courtes de la moitié que celles du vrai cocos, mais elles sont plus larges & toutes hérissées d'épines. La coque du fruit est mince, peu dure, & pleine d'une substance blanche, molle & qui a un assez mauvais goût d'huile. Cela n'empêche pas que les enfans à qui tout est bon, n'en mangent avec avidité. Mais la difficulté d'en avoir est grande, car il faut des échelles, & même fort longues pour aller cueillir ces fruits, les épines dont l'arbre est hérissé, ne permettant pas d'y monter.

On trouve assez souvent au bord de  
la





*Palmier franc ou  
dattier avec un  
regime de son  
fruit.*

la mer des cocos de la grosseur d'un œuf de poule ou environ. Comme on n'en voit qu'après qu'il y a eu des vents de la bande du Sud, j'ai lieu de croire qu'ils viennent de la côte de Terre-ferme. Je n'ai jamais pû trouver dans aucune de nos Isles des arbres qui en portaissent de semblables, & quelque diligence que j'aye pû faire, je n'ai pû en être éclairci. On se sert de ces cocos pour faire des tabatieres, avec une garniture d'argent. Ils recoivent aisément un très-beau poli, & quoi qu'ils soient assez minces, ils ne laissent pas d'être forts par eux-mêmes; à quoi je dois ajouter, que leur figure spherique ne contribue pas peu.

Nous avons des dattiers aux Isles, mais en petit nombre, & cela par la negligence des habitans, qui se privent d'un des meilleurs fruits qui soient au monde. Cet arbre, que l'on nomme aussi Palmier dans le Levant & en Barbarie, vient à peu près comme le Cocotier. Il pousse ses branches comme une gerbe qui se répandent comme un parasol en penchant vers la terre, à mesure que le centre en pousse de nouvelles; elles sont assez semblables à celles du cocotier, mais elles sont chargées de pointes ou

1696.

Petits cocos propres à faire des tabatieres.

Palmier qui porte des dattes, ou Dattier.

1696. d'épines fortes & assez longues ; elles sont aussi plus adherantes au tronc , de sorte que si on ne les coupoit pas , l'arbre auroit vingt pieds de hauteur avant que ses premieres & plus basses feuilles se fussent separées du tronc.

Sentimēt  
des Na-  
turalistes  
sur les  
dattiers.

On prétend que cet arbre est mâle & femelle , que le mâle fleurit sans rapporter de fruit , & qu'il laisse ce soin à la femelle : mais qu'elle ne rapporteroit point si elle n'avoit le mâle auprès d'elle , ou du moins dans une distance suffisante pour que le mâle la pût voir , c'est-à-dire , qu'ils soient en vûë l'un de l'autre. Je suis fâché de ne pouvoir pas souscrire au sentiment des Naturalistes , mais j'en suis empêché par une experience que j'ai très-sûre , opposée directement à leur sentiment , qui dément absolument ce que je viens de rapporter sur leur bonne foi ; car nous avons un dattier à côté de nôtre Couvent du Mouillage à la Martinique qui rapportoit du fruit , quoiqu'il fut tout seul. Qu'il fut mâle ou femelle , je n'en sçai rien , mais ce que je sçai très-certainement , c'est que dans le terrain où est le Fort Saint Pierre & le Mouillage & à plus de deux lieuës à la ronde , il n'y avoit & n'y avoit jamais eu de dattier :

d'où il me semble qu'on doit conclure 696  
que la présence du mâle n'est pas si nécessaire à cet arbre pour le rendre fécond, que les Naturalistes le prétendent. A moins qu'on ne veuille dire que cet arbre fait comme les animaux qui sont en Afrique, qui se joignent ensemble sans beaucoup consulter s'ils sont de même espèce quand la nécessité les y oblige, & qu'ils ne trouvent point leurs semblables. En effet, nous avons quelques cocotiers assez près de nôtre dattier, qui auroient apparemment tenu la place du dattier mâle & rendu nôtre femelle féconde.

Les noyaux des dattes qui ont crû aux Isles étant plantez, ne levent point, & ne pouffent point de rejetton; de sorte que ceux qui veulent avoir des dattiers sont obligez de planter des dattes de Barbarie qui ont le germe nécessaire pour produire. C'est ainsi que nous voyons que les poules font des œufs sans le secours du coq, mais ces œufs n'éclosent point & ne produisent point de poulets, parce qu'ils n'ont pas le germe nécessaire qui leur est communiqué par le coq. Il faut donc que Messieurs les Naturalistes prennent la peine de corriger ce qu'ils ont dit de la nécessité

Les  
noyaux  
es datt-  
es des  
Isles ne  
levant  
point.

du Palmier mâle pour rendre la femelle féconde ; ou qu'ils se retranchent à dire comme moi , que la présence du mâle sert seulement à perfectionner le germe du fruit , & à le rendre propre à produire un arbre semblable.

Les dattiers des Isles fleurissent une fois l'année. Ils poussent pour lors de leur centre , un , deux & même jusqu'à trois rameaux de la grosseur du pouce , & de deux à trois pieds de long qui se chargent dans toute leur longueur & de tous côtez de petites fleurs blanches , mais dont la plus grande partie tombe à terre ; les fruits succèdent à celles qui restent. On compte pour l'ordinaire cent quatre-vingt à deux-cens dattes sur chaque rameau ou grappe , ou , pour parler le langage des Isles , sur chaque regime. Comme ce fruit n'a rien de particulier aux Isles , je ne croi pas me devoir arrêter à en faire une plus ample description. Ce que j'y ai remarqué & dont je n'ai pû connoître la cause , c'est qu'il ne meurt jamais si parfaitement à la Martinique & à la Guadeloupe , qu'il fait en Afrique , en Añe & même à Saint Domingue ; car quoique nos dattes deviennent tendres & comme mielées , qu'elles jaunissent , en un mot qu'elles sem-

blent parfaitement meures ; il est constant qu'elles conservent toujours une certaine âpreté qui fait connoître qu'il leur manque encore quelque degré de maturité. Seroient-elles de la nature des nesses qui ne meurissent jamais bien sur l'arbre , & qui ont besoin d'être quelque tems sur la paille pour avoir toute la bonté que l'on y peut desirer. Ce défaut est cause qu'on ne les mange point cruës ; on les employe en confiture qui est excellente pour la poitrine , qui aide la digestion , qui consume les cruditez de l'estomac , mais dont il faut user avec modération , parce qu'elle échauffe beaucoup.

1696.

Usage  
qu'on  
fait des  
dattes  
aux Isles  
du Vents

L'ouragan qui arriva au mois d'Octobre 1695, deracina le dattier qui étoit à côté de nôtre Couvent du Moüillage; on n'avoit pas eu soin de faire couper les branches quand on commença à sentir l'impetuosité du vent. Comme on vit que le mal étoit sans remede , parce que l'arbre étoit trop grand & trop gros , pour pouvoir être redressé & remis en terre ; on lui coupa la tête pour en tirer le cœur ou le chou. J'en mangeai & je le trouvai bien plus delicat que ceux des palmistes communs & épineux , & même des cocotiers. Il étoit un peu plus

Chou de  
dattier.

1696 78. *Nouveaux Voyages aux Isles*  
jaune, d'une grosseur extraordinaire &  
d'un goût qui avoit quelque chose de  
particulier.

---

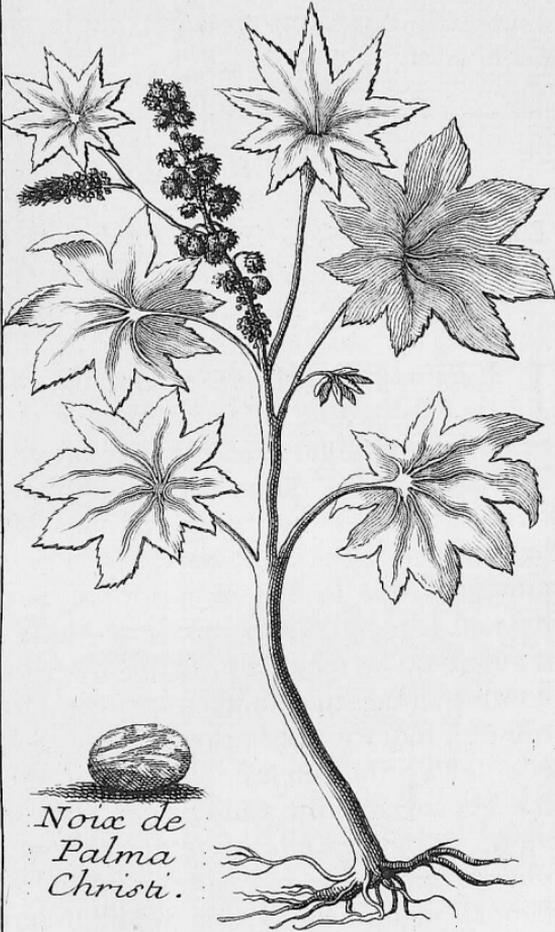
### C H A P I T R E   I I I .

*Du Palma Christi. Du Corossolier. Du*  
*Cœur de Bœuf. Du Bois immortel,*  
*& du Medicinier.*

Carapat  
ou Palm  
Christi,  
arbril-

**L**E Palma Christi que les Caraïbes &  
les habitans de la Guadeloupe & au-  
tres Isles appellent Carapat, est un ar-  
brisseau si utile, qu'on n'oublie jamais  
d'en cultiver un bon nombre dans les  
habitations. Son tronc ne vient jamais  
plus gros que le bas de la jambe. Son  
bois est leger, noueux, presque vuide,  
n'ayant qu'un peu de moüelle blanche  
comme le sureau, dont la quantité di-  
minuë à mesure que l'arbre vieillit. Son  
écorce est grise, mince & polie. Ses feuil-  
les approchent un peu de celles de la  
vigne, quoi qu'elles soient beaucoup  
plus petites, plus minces & plus rudes.  
Il porte deux fois l'année des bouquets  
comme des gouffes de chataignes, plus  
petites à la verité & sans piquans. Quand  
quelque gouffe d'un bouquet commen-

*Palma Christi ou Ricinus.*



*Noix de  
Palma  
Christi.*



ce à s'ouvrir d'elle-même, c'est une  
marque que tout le bouquet est meur,  
& qu'il est tems de le cueillir. Les gouf-  
ses qui ne sont pas ouvertes, s'ouvrent  
facilement en les pressant entre les  
doigts; il en sort une amande comme  
une feve ordinaire, un peu plus platte  
d'un côté que de l'autre, extrêmement  
lisse, polie, luisante, de couleur brune,  
avec de petites lignes, filets & points  
qui composent comme une espece de  
feuillage qui paroît argenté. Quand l'a-  
mande est nouvelle, outre ces lignes ar-  
gentées, on y remarque quelques pe-  
tits points jaunes & noirs qui s'effacent  
à mesure que l'amande vieillit. Le de-  
dans de cette amande est blanc, d'une  
consistence assez ferme & huileuse &  
d'un goût un peu amer.

On s'en sert à faire de l'huile en cer-  
te maniere. On pile dans un mortier de  
bois de goyac ou autre matiere les grain-  
es ou amandes dépouillées de leurs  
gouffes, après quoi on les fait bouillir  
dans de l'eau, & à mesure qu'elles boüil-  
lent, on enleve avec une cuillier l'huile  
qui surnage. Lorsqu'elles n'en rendent  
plus, on verse l'eau par inclination &  
on presse le marc enveloppé dans une  
grosse toile, afin d'achever de tirer ce  
qui y restoit.

1696.

Fruit du  
Palma  
Christi,  
ses usa-  
ges.

Huile de  
Palma  
Christi  
ou deCa-  
rapat.

1696.

Cette huile est douce, sans mauvais goût ni mauvaise odeur, aussi transparente que l'huile d'olive; elle éclaire pour le moins aussi bien & ne fait point de fumée.

Elle est  
bonne  
pour  
plusieurs  
maux.

Elle est admirable pour oindre les membres qui sont engourdis par des douleurs froides, en la mêlant avec de l'esprit de vin, & ayant préparé la partie par de fortes frictions avec des linges neufs & chauds.

Elle soulage aussi très promptement & guérit les meurtrissures & les contusions, en mettant sur les endroits meurtris des compresses imbibées de cette huile la plus chaude qu'on la puisse supporter avec de l'eau de vie, qu'il n'y faut mêler que quand l'huile est hors de dessus le feu.

Elle est encore spécifique pour toutes fortes de coliques. On en fait prendre au malade une cuillerée & demie dans sept ou huit cuillerées de bouillon. Elle excite à un vomissement qui emporte infailliblement le mal, outre qu'elle purge parfaitement bien.

Ceux qui veulent avoir cette huile plus parfaite, sans danger qu'elle rancisse jamais ou qu'elle contracte de mauvaise odeur, & la rendre aussi agréable

goût & à la vûë que l'huile d'amandes douces, la doivent faire par expression simplement sans eau chaude ni feu; on se contente de bien piler les amandes, après quoi on enveloppe ce marc dans une roile qu'on met sous la presse pour en exprimer l'huile. Je croi que celle qui est faite de cette maniere est meilleure que l'autre pour les médicamens.

Je suis fâché de n'avoir pas expérimenté pendant que j'étois aux Isles, si cette huile ne seroit pas bonne à manger en la tirant d'une maniere plus propre; car il me semble qu'elle le pourroit être. Peut-être que quelqu'un qui lira ces Memoires en fera l'expérience, & rendra ce service au public.

Ceux qui brûlent de l'huile préfèrent celle cy à l'huile de poisson & avec justice; car il est certain que celle cy dure plus long-tems, fait une lumiere plus vive, sans fumée & sans la mauvaise odeur qui est inseparable de l'autre. Je m'en suis toujours servi pour les lampes de nos sucreries & autres lieux de service, où l'on est obligé d'entretenir de la lumiere, quand j'ai eu le soin des biens de nos Missions, m'étant convaincu par plusieurs expériences que je dépensois beaucoup moins qu'en me

1696.

servant d'huile de poisson , quoiqu'il semblât d'abord le contraire. Il n'y a qu'à comparer le poix de ces deux huiles & le tems qu'elles durent pour se convaincre de la verité de mes expériences.

Le pot mesure de Paris contenant deux pintes d'huile de Palma Christi , se vendoit quand je suis parti des Isles en 1705. trente sols à la Martinique , & vingt sols à la Guadeloupe. Mais quand on a un peu soin de ses affaires , on n'est point obligé d'en acheter. Il n'y a qu'à planter de ces arbrisseaux dans les lizieres & à côté des grands chemins & autres endroits peu occupez , on est assuré de recueillir de l'huile beaucoup plus qu'il n'en faut pour entretenir toute une habitation , sans que ce travail détourne presque personne ; rien n'est plus aisé , les enfans cueillent & épluchent les graines , & quelque vieille Negresse infirme ou estropiée fait l'huile sans beaucoup se fatiguer.

Il est étonnant que depuis plus de quatre-vingt ans qu'on a commencé à s'établir aux Isles , on ait négligé d'y planter des oliviers ; il est certain qu'ils y seroient très-bien venus , & qu'ils feroient le fond d'un commerce d'autant,

plus confiderable qu'il feroit plus affuré, 1696.

puis que les arbres ne feroient point exposés à être gelez comme il arrive assez souvent en Europe, & que se naturalisant au pays, ils pourroient imiter ceux qui y ont pris naissance & porter du fruit deux fois par an comme eux. D'ailleurs en les plantant dans les savannes, ils n'occuperoient point une place bonne à quelqu'autre chose, ils ne nuiroient point à l'herbe, & donneroient de l'ombre aux bestiaux.

Le terroir & le climat des Isles très propre pour les oliviers.

Je n'ai pas avancé sans fondement qu'ils viendroient parfaitement bien aux Isles, puisqu'on sçait très-certainement qu'un ancien habitant de la Martinique nommé le sieur Dorange, dont l'habitation étoit à côté de nôtre Couvent du Mouillage, en avoit planté un pied dans son jardin qui étoit venu très-beau en peu d'années. Ses Negres l'abbatirent par méprise, & on le trouva tout chargé de fruits. Cet exemple suffit ce me semble pour prouver ce que j'ai avancé, mais ce n'est pas la seule chose de conséquence que les habitans négligent, ne s'attachant qu'à ce qui peut leur faire un profit présent, sans songer à ce qui en produiroit un bien plus confiderable, avec un peu de patience & de travail. Je

1696. ferai dans un autre endroit le détail des manufactures qu'on pourroit établir dans nos Isles.

Oliviers  
sauvages  
fort com-  
muns aux  
Isles.

L'on trouve dans tous les bois, & sur tout dans les lieux secs & élevez, des arbres dont la feuille & le bois sont presque entièrement semblables aux véritables oliviers; aussi les appelle-t-on Oliviers sauvages. Leurs fruits sont de la grosseur de nos plus belles olives, de la même figure, de la même couleur, mais le noyau est beaucoup trop gros à proportion de la chair qui le couvre qui est très-mince & très-amere.

Effet que  
produi-  
sent les  
olives  
sauvages  
sur les ci-  
foux qui  
s'en  
nourris-  
sent.

Les perroquets, les grives & les ramiers en mangent beaucoup dans la saison & s'en engraisent; mais leur chair contracte aussi l'amertume du fruit. Il est vrai que cette amertume ne se répand pas par tout le corps, & qu'elle ne se trouve que dans les intestins & dans le croupion; de sorte que si les chasseurs n'ont pas soin de vider ces oiseaux dès qu'ils les ont tuez, & de leur couper le croupion, l'amertume se communique par tout le corps, & il est impossible d'en manger.

Je me souviens qu'étant Procureur de nôtre Mission de la Martinique en 1698. je voulus régaler deux de nos Pe-

res nouvellement arrivez de France. 1696.

J'envoyai pour cet effet à la chasse, bien leur que mon chasseur ne retourneroit pas les mains vuides, car c'étoit dans un tems où les ramiers donnoient très fort; mais par malheur c'étoit aussi dans la saison des olives. En effet, mon chasseur fut heureux, il revint chargé de perdrix & de ramiers; ce qu'il y eut de fâcheux, fut qu'il oublia d'arracher les croupions & les intestins de son gibier. Nous reconnûmes le mal quand il n'y avoit plus de remede. Je fis laver le gibier avec du vinaigre; on mit des oignons dans chacun, on fit en un mot tout ce qui se pouvoit faire pour les rendre moins amers; tout fut inutile, il ne fut pas possible d'en goûter, & nos Peres auroient fait un fort maigre repas, si je n'avois pas eu la précaution de faire servir de quoi suppléer à nôtre chasse gâtée.

Histoire  
sur ce su-  
jet.

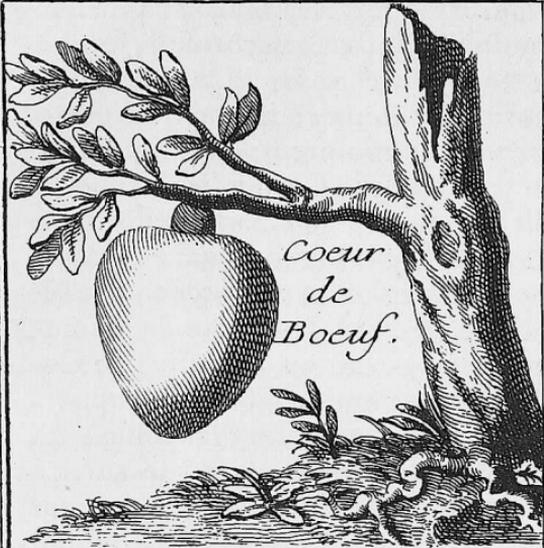
Les habitans qui ne peuvent pas faire des lizieres ou hayes d'orangers, parce que leurs terres sont trop exposées au vent, en font de corrossolier, de bois immortel ou de medicinier; & quand on apprehende que le vent n'empêche ces arbres de croître, on les couvre avec trois ou quatre rangs de bananiers ou de figuiers.

1696.

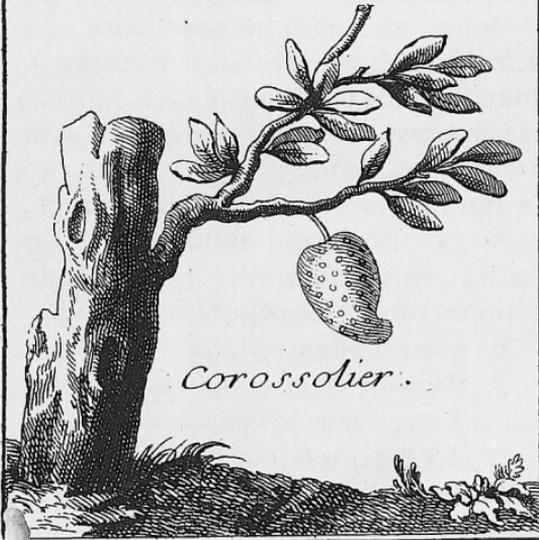
L'arbre que les François appellent Corossolier & son fruit corossol, se nomme Guanabo chez les Espagnols, Cachiman ou Monin chez quelques autres Européens qui habitent l'Amérique; pour moi je croi que le Corossolier est une des trois especes de Cachiman que l'on trouve aux Isles. Les François qui en trouverent beaucoup de cette espece en une Isle Hollandoise près de la côte de Carac, appellée Curacao ou Curasso, ou Corossol par corruption, & qui en apporterent l'espece aux Isles Françoises, lui ont donné le nom de cette Isle au lieu du sien propre, soit qu'ils ne le scussent point, soit pour quelque autre raison qui n'est point venuë à ma connoissance.

Corossolier, arbre, sa description.

Lorsqu'il est planté seul il vient de la grandeur & de la grosseur d'un poirier médiocre. Son bois est blancheâtre, son écorce grise, mince, unie. Ses branches qui sont en grand nombre, droites, souples & ployantes, sont garnies de quantité de petits scions couverts de feuilles qui y sont attachées deux à deux par des queueës assez courtes. Les feuilles ont environ quatre pouces de longueur sur un pouce & demi à deux pouces de large en maniere d'ovale allongée, avec une petite pointe à l'extremité.



*Coeur  
de  
Boeuf.*



*Corossolier.*



Elles sont d'un verd un peu brun , assez fortes , roides & cassantes, & d'une bonne épaisseur. Cet arbre fleurit & porte du fruit deux fois l'année. Ses fleurs sont de petits boutons qui en s'épanouissant deviennent un peu rouges. Le fruit qui leur succede étant dans sa parfaite maturité , a depuis quatre jusqu'à six pouces de diametre, & huit à neuf pouces de hauteur ; on en trouve qui pèsent sept à huit livres. Sa figure approche toujours de celle d'un cœur un peu mal formé. Il est couvert d'un écorce épaisse comme une piece de trente sols , d'un beau verd gai , marquée & partagée comme en écailles , garnies de petites élévations en forme de pointes émoussées & trop tendres pour faire du mal. On connoît que le fruit est meur, quand ces petites pointes commencent à noircir , & que la queue qui l'attache à l'arbre qui a pour l'ordinaire trois à quatre pouces de long & de la grosseur d'un tuyau de plume à écrire , change de couleur & se flétrit ; pour lors si on ne le cueille pas il tombe à terre , & les bestiaux qui en sont fort avides , ne manquent pas de le manger. La substance renfermée dans cette écorce est toute blanche , de la consistance à peu

1696.

Proprie  
tez du  
fruit.

près d'un melon bien meur, soutenuë par quantité de fibres longues & délicates ; elle est remplie d'un suc agréable, sucré avec un petite pointe d'aigreur qui rafraîchit & qui réjouit le cœur. On en laisse manger quelques tranches aux malades, parce qu'on prétend qu'il tempere les ardeurs de la fièvre. Il est certain que c'est un remede spécifique pour guérir la diarée lorsqu'elle est causée par la chaleur.

La substance de ce fruit renferme quantité de graines noires comme de petites fèves, si dures, qu'elles ne se digerent jamais ; c'est ce qui fait que les chevaux & les bœufs qui en mangent beaucoup deviennent malades, & souvent en meurent. On en a ouvert quelques-uns dont on a trouvé les intestins & même la vessie remplis de ces petites graines. A cela près, c'est un très bon fruit, des plus agréables & des plus rafraîchissans.

Différens  
usages  
qu'on  
fait de ce  
fruit.

On le cueille souvent avant qu'il soit tout à fait meur ; on le pele, on le coupe par tranches, & après en avoir ôté les graines, on le frit avec l'huile ou le beurre, ou le seing-doux que les Espagnols appellent Manteguë, & on le mange avec un jus d'orange. Quelquefois

après qu'il est coupé par tranches bien minces, on le passe dans une pâte claire, & on le fait frire comme des bigniers aux pommes, & on le mange avec le sucre & le jus d'orange. 1696.

Si on exprime le suc de ce fruit, on en fait une liqueur tout à fait rafraîchissante & agreable en y mettant un peu de sucre pour corriger la pointe de ses acides. Si on la laisse fermenter pendant trente à quarante heures, elle perd toute son acidité, & devient comme un petit vin gaillard & des plus agreables; mais qui donne furieusement à la tête. Ce vin demeure dans sa bonté pendant un jour & demi ou deux jours, après quoi il s'aigrit insensiblement, & en cinq ou six jours il devient un vinaigre des plus forts. Vin de corossol.

Le corossolier vient beaucoup mieux de graine que de bouture. Quand on en veut faire des lizieres, on plante les graines en pépiniere, & lorsque les jets ont quatorze ou quinze pouces de hauteur, on les leve dans un tems de pluye, & on les plante au cordeau comme j'ai dit cy-devant en parlant des orangers. Ces sortes de lizieres viennent fort vite; elles sont très bonnes, couvrent bien les yeux qu'elles doivent garder. Leurs feuil-

90 *Nouveaux Voyages aux Isles*  
1696. les qui sont fortes & en grand nombre, résistent facilement à l'impetuofité du vent, & leur bois qui est fort souple & ployant, est moins sujet à se rompre que des arbres plus roides & plus forts. Quand on veut donner à ces lizieres une force extraordinaire, on entrelasse les premieres branches des pieds qui sont voisins les uns des autres, & on les attache ensemble jusqu'à ce qu'elles ayent pris cette situation; après quoi on les laisse monter environ deux pieds, & on recommence de nouveau à les entrelasser, ce qu'on continue de faire jusqu'à ce qu'ils soient arrivez à la hauteur qu'on veut donner, pour lors on les arrête en les étêtant, afin que le pied & les branches se fortifient & jettent une plus grande quantité de branches & de feuilles. Après les orangers rien n'est meilleur pour couvrir les cacoyeres & autres lieux qu'on veut défendre du vent, sur tout si on fait les lizieres doubles. Cet arbre porte du fruit à trois ans, lorsqu'il est seul, mais quand il est en liziere, il lui en faut six ou sept. C'est une regle generale que les arbres qu'on plante en liziere sont le double du tems avant de rapporter du fruit.

Le Cœur de Bœuf est assez semblable au corossolier quant à la feuille & à la fleur ; aussi le regarde-t-on comme une seconde espece de Cachiman ; il est vrai que la feuille est un peu plus grande & moins pointuë. Les Espagnols l'appellent *Guanabo Pintado*. Le nom de Cœur de Bœuf lui a été donné par les François , à cause de la figure & de la couleur de l'écorce de son fruit ; ces deux choses le faisant assez ressembler à un cœur de bœuf. L'écorce de cet arbre est brune , rude & peu unie ; le bois est brun , ses fibres sont longues & d'un assez gros grain. Il vient fort branchu & chargé de feuilles. Il fait par conséquent un fort bel ombrage , d'autant plus que ses branches sont assez ramassées. Le fruit qu'il porte n'est jamais si gros que le corossol ; je n'en ai point vû qui passât quatre pouces de diametre. Son écorce est verte au commencement ; elle devient d'un rouge-foncé quand il est meur. En cet état elle a trois lignes ou environ d'épaisseur ; elle est forte & liante. La substance qu'elle renferme est blanche , tirant tant soit peu sur le jaune , de la consistance d'une crème bien épaisse ; elle est douce & un peu fade ; on corrige ce défaut avec un peu de sucre & d'eau de fleur-

1696.

Cœ de  
Bœuf,  
seconde  
espece de  
cachi-  
man.

Qualitez  
du fruit.

1696. d'orange. Elle est fort nourrissante, astringente & d'assez facile digestion ; elle provoque l'urine, mais il en faut manger avec modération ; car le fruit est chaud & sec, & pourroit enflamer le sang & les parties nobles, ce qu'on connoitroit bien-tôt par des rougeurs qui viendroient au visage, qui y causeroient une demangeaison violente & très-impertinente. Il est vrai que le remede est facile, & que l'usage du corossolier a bien-tôt racommodé par sa froideur, ce que le cœur de bœuf a gâté par sa trop grande chaleur.

On s'en sert avec succès pour arrêter les flux de ventre.

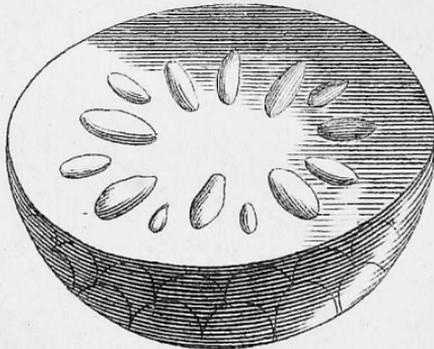
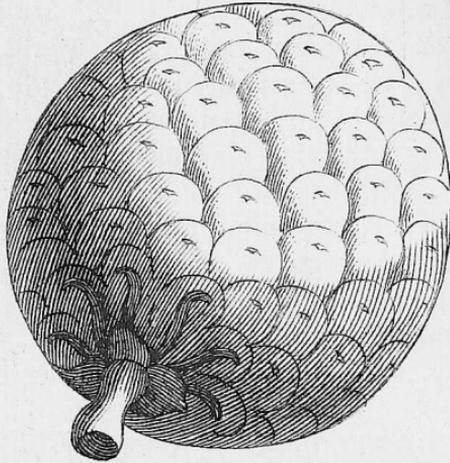
Précaution qu'il faut prendre en coupant cet arbre.

Il faut prendre garde quand on coupe cet arbre de ne pas faire rejaillir le suc ou l'eau qui se trouve dans son écorce & dans son bois dans les yeux, on coureroit risque de perdre la vue. Le remede à cet accident est de se laver les yeux avec du jus de limon. Cela cause un peu de douleur, mais c'est un remede infailible & peut être le seul.

Lorsque ce fruit est tout à fait meur; on le tire de son écorce avec une cuiller ; on le met sur une assiette, & après en avoir ôté les graines qui ressemblent assez à celles du corossolier, on répand



*Pomme de Cannelle*



dessus un peu d'eau de fleur d'orange, 1696.  
avec du sucre & de la poudre de canelle. C'est une marmelade bien-tôt faite & très bonne. On en fait aussi des pâtes très délicates. Quand on le cueille avant qu'il soit meur, on le coupe par tranches, & on le fait comme le corosol. Lorsqu'étant bien meur on le coupe par tranches, & qu'on le fait secher au four ou au soleil, après avoir été saupoudré de sucre & d'un peu de poudre de canelle, il se conserve long-tems & devient comme une pâte naturelle, très-bonne pour la poitrine, qui aide à la digestion, & qui resserre doucement ceux qui ont le ventre trop libre. Les Espagnols le mêlent avec l'abricot de Saint Domingue, dans la composition dont ils remplissent les oranges dont j'ai parlé cy-devant.

La troisième espece de Cachiman est le Pommier de canelle. Il ne croît jamais assez pour être mis au rang des arbres, ce n'est qu'un arbrisseau très-peu différent des deux premiers pour le bois, la feuille & la fleur. Son fruit qui n'excede gueres la grosseur d'un œuf d'oye, ressemble tout à fait à une pomme de Pin. La peau qui est de l'épaisseur d'une piece de trente sols, est toute partagée

Pommier  
de can-  
nelle,  
troisième  
espece de  
cachi-  
man.

1696.

Qualitez  
du fruit.

ou parfemée de petites écailles tendres ; médiocrement élevées , d'un assez beau verd au commencement , mais qui se fêtrit à mesure que le fruit approche de sa maturité. Le dedans du fruit est presque entierement semblable au Cœur de Bœuf ; ce qu'il a de particulier , est une odeur de canelle avec une petite pointe de geroffe dont il remplit la bouche.

Ce fruit est chaud. Il est ami de la poitrine. On en fait des pâtes , des marmelades , & une espece de cotignac auquel il ne faut ajoûter qu'un peu d'essence d'ambre pour lui donner une odeur charmante & en faire un manger délicieux. On prétend que les graines de ce fruit concassées & infusées pendant vingt-quatre heures dans du vin blanc, lui donnent une vertu merveilleuse pour soulager ceux qui sont travaillés de la pierre ou de la gravelle.

Bois immortel ,  
sa description.

Le Bois immortel est encore excellent pour faire des lizieres. On lui a donné ce nom , parce qu'il dure très-long-tems , qu'il reprend aisément quand on l'a planté de bouture , & qu'en quelque endroit que ce soit qu'on le mette , il est rare qu'il n'y profite pas à merveille. Il porte des feuilles en quantité ; elles sont petites & délicates , de la figure à

peu près de celles de la vigne vierge & 1696.  
d'un verd un peu pâle. Il fleurit deux  
fois l'année. Ses fleurs sont languettes  
& rondes, d'un rouge fort éclatant; el-  
les ressemblent en quelque chose au che-  
vrefeuille. Les filiques qui succèdent aux  
fleurs sont à peu près comme celles des  
haricots de France, plus plates à la ve-  
rité, aussi ne sont-elles remplies que de  
petites fèves noires, plates, assez ten-  
dres & fort ameres. Je ne scache pas  
qu'on en ait jamais fait aucun usage.  
Les oiseaux même qui mangent d'au-  
tres graines fort ameres, ne touchent  
point à celles-là. On ne les sème point  
pour multiplier l'espece de l'arbre, par-  
ce qu'il vient beaucoup mieux de bou-  
ture que de graine. Quand il est planté  
seul il vient assez grand & gros. J'en ai  
vû de plus d'un pied de diametre, & de  
quinze à dix-huit piéds de tronc; mais  
cela est rare. Le dedans du bois est blanc,  
ses fibres sont longues & mêlées; &  
quoique deliées, elles sont fortes & si  
souples, qu'elles ne rompent que très-  
difficilement; elles sont toujours imbi-  
bées de beaucoup de seve, & c'est ce  
qui lui donne tant de facilité à prendre  
racine où l'on le transplante. C'est un  
bois fort coriace, & par conséquent

1696. très-difficile à couper. Son écorce est mince, assez adhérente, & d'un verd très-pâle. Elle est toute coupée du haut en bas par de petites lignes un peu enfoncées, qui par la réflexion la font paroître de loin comme grise. Le tronc & les branches sont chargés de beaucoup de petites épines.

Lorsqu'on veut faire des lizieres de ce bois, on ouvre la terre par un petit fossé ou rigole de sept à huit pouces de large, & de deux pieds de profondeur. On étête les branches qu'on veut planter, & on les réduit à une hauteur à peu près égale, après quoi on fait deux ou trois entailles vers le bout qu'on met en terre, pour déterminer plus aisément la sève à pousser des racines par ces endroits. On les met en terre à quatre ou cinq pouces les uns des autres. On doit observer d'entremêler les branches grosses avec les petites afin qu'elles se soutiennent mieux, & on doit prendre garde en les plantant de ne point écorcher leur peau ou écorce, & de ne point trop fouler la terre dont on remplit la rigole, mais la combler seulement & l'affermir avec le pied, & sur tout de choisir un tems de pluie pour travailler à cet ouvrage. Quand le bois est repris & qu'il

Methode  
à obser-  
ver pour  
planter  
le bois  
immor-  
tel.



*Medicinier ou Pignons d'Inde.*



a poussé des jets assez grands & assez forts, on peut les entrelasser & les lier ensemble pour leur faire prendre cette situation qui fortifie extrêmement une liziere, ou les étêter afin qu'ils poussent plus de branches, & qu'ils deviennent plus forts. 1696.

Le Medicinier est fort commun aux Isles. On s'en fert assez souvent pour faire des lizieres.

Il y en a de trois especes. La plus commune que l'on trouve par tout, & dont on se fert plus ordinairement, est celle que je vais décrire.

Cet arbre vient de bouture bien plus vite & mieux que de graine. Sa grandeur ordinaire est de douze à quinze pieds, & d'environ cinq à six pouces de diametre. Je n'en ai point vû qui excédât ces mesures. Le bois est blanc, spongieux & assez tendre quand il est jeune; il devient dur à mesure qu'il grossit en vieillissant, sa moüelle diminue & laisse un vuide dans son centre. Son écorce qui au commencement étoit tendre, unie, adherante & d'un verd pâle, devient blancheâtre, raboteuse & crevassée. Il sort de l'écorce & du bois lorsqu'on le coupe, aussi-bien que des feuilles quand on les arrache, un suc

Medicini-  
er de  
trois es-  
peces.

Descrip-  
tion de  
la pre-  
miere es-  
pece.

1696.

de mauvaise odeur, blancheâtre & épais comme du lait qui fait une tache fort vilaine sur le linge & sur les étoffes où il tombe, qu'il est impossible d'effacer. La feuille de cet arbre est grande, elle s'élargit par embas des deux côtez de sa principale nervûre, après quoi elle se retressit en faisant comme deux angles émoussés, & finit en pointe. Elle est assez épaisse, grasse, charnuë, d'un verd gai & luisant; elle est attachée aux branches par une queue assez forte de trois à quatre pouces de longueur. Cet arbre dans sa médiocre grosseur ne laisse pas de pousser quantité de branches qui s'entrelacent facilement & auxquelles il est facile de faire prendre tel pli que l'on veut, ce qui convient pour faire des lizieres capables d'empêcher les bestiaux d'entrer dans les lieux qu'on veut conserver, & diminuer l'impetuosité des vents.

Fleur & fruit ap-  
pellé  
Noix de  
Medecine,  
ou  
Pignon  
purgatif.

Sa fleur n'a rien de beau. Elle ne vient jamais seule, mais en bouquets composez de plusieurs fleurons d'un blanc sale tirant sur le verd. Chaque fleuron est composé de cinq feuilles en maniere d'étoile qui font comme un cul de lampe arrondi avec un col plus

resserré & terminé par l'extrémité des feuilles qui se renversent en dehors.

Le fond du fleuron est garni & comme renfermé entre cinq petites feuilles. C'est du centre de ces fleurs que l'on voit sortir le fruit, ordinairement il est de la grosseur d'une noix commune d'Europe. Son écorce est verte & luisante avant qu'il soit meur; elle devient jaune, unie & molasse quand il est meur; & brune, legere, ridée & cassante quand il est sec. Elle renferme trois capsules presque triangulaires, dans chacune desquelles il y a une noix ou pignon enveloppé de trois différentes enveloppes. La premiere est une peau assez mince & frangible de couleur grise. La seconde est plus épaisse & plus dure, de couleur brune. La troisiéme est une petite pellicule blanche, tendre & adherante à la chair de la noix ou pignon qui est blanche, compacte, à peu près du goût des amandes. On lui a donné le nom de Noix de Medecine ou de Pignon purgatif, à cause de la faculté qu'elle a de purger.

Lorsqu'elle est recente elle se partage naturellement en deux parties, entre lesquelles on trouve une petite pellicule à qui on attribué une qualité

100 *Nouveaux Voyages aux Isles*  
1696. de purger plus violemment qu'à tout  
le reste de la noix. Cette noix peut avoir  
six à huit lignes de hauteur sur trois à  
quatre de diametre. Elle est plus ronde  
d'un côté que de l'autre.

Effets des  
Noix de  
Medeci-  
ne.

Quatre à cinq de ces noix selon l'âge  
& le temperament des personnes qui  
s'en veulent servir, suffisent pour pur-  
ger très bien. Mais quand on en prend  
une plus grande quantité, on s'expose  
à des vomissemens cruels, & à des éva-  
cuations trop grandes. Ceux qui arri-  
vent aux Isles y sont souvent trompez,  
ou par la demangeaison qu'ils ont de  
goûter de tous les fruits qu'ils voyent,  
ou par la malice de ceux qui connois-  
sent le país qui leur en présentent sans  
les avertir de sa vertu purgative. Une  
regle generale qu'il faut observer à l'é-  
gard des fruits qu'on ne connoît point,  
est de n'y point toucher, à moins qu'on  
ne voye qu'ils ont été bequetez par les  
oiseaux. Ces animaux sont plus habiles  
que les hommes, qui avec toute leur  
raison sont trompez plus souvent &  
plus facilement qu'eux.

Il faut avoüer que ces noix sont excel-  
lentes pour ceux qui ont une trop  
grande repugnance à prendre des me-  
decines, ce que je n'ose blâmer de

crainte de me condamner moi-même; 1696.  
mais il faut qu'ils se servent de ce fruit avec modération, & autant seulement que leurs forces & leur temperament le peuvent permettre, n'en mangeant d'abord que trois ou quatre, & augmentant le nombre si on voit que les premières ne font pas assez d'effet.

Les Espagnols, nos Chasseurs ou Boucaniers, nos Flibustiers & autres gens qui ont la pratique du país, se purgent d'une maniere encore plus facile, & sans courir le moindre risque. Ils ne font que prendre une orange de la Chine, ou à son défaut une orange douce, ils la coupent par le milieu & couvrent de sel battu les deux moitiéz qu'ils remettent l'une sur l'autre, & les laissent ainsi pendant douze ou quinze heures, après quoi ils les mangent à jeun, & ils sont assurez d'être très bien purgez, & d'une maniere douce & sans dégoût.

Le Medicinier de la seconde espece est un arbrisseau de sept à huit pieds de hauteur, & de la grosseur du bras. Ses feuilles sont larges, déchiquetées ou taillées en plusieurs parties. Il jette des bouquets composez de plusieurs fleurs à peu près comme celles du Me-

Maniere  
aisée de  
se pur-  
ger.

Medici-  
nier de  
la secon-  
de espe-  
ce.

1696. dicinier de la premiere espece, excepté qu'elles sont plus petites, d'une couleur de feu très-vive, & que les queues qui les attachent aux branches sont moins grosses, moins longues, & de plusieurs couleurs. Le fruit qui succede à ces fleurs est plus petit & plus délicat que le premier, & cependant il ne laisse pas de purger aussi violemment lorsqu'on en prend une doze un peu trop forte.

salade  
purgati-  
ve.

Il y a des gens qui mangent les feuilles de cette seconde espece en salade avec d'autres herbes, & qui prétendent qu'elles leur font faire autant de selles qu'ils ont mangé de feuilles. Ma curiosité ne m'a pas porté à en faire l'expérience. Ainsi je laisse à la liberté du lecteur d'en croire ce qu'il lui plaira, ou d'en faire l'expérience, s'il est en lieu de la pouvoir faire.

Medici-  
nier de  
la troi-  
sième es-  
pece.

Le Medicinier de la troisième espece est encore plus petit que celui de la seconde. Ce n'est qu'un arbrisseau de trois à quatre pieds de hauteur, gros à proportion; ses feuilles sont grasses, huileuses & molles; elles sont colorées de verd, de jaune & de rouge: elles sont plus entières & bien moins refendues que celles de la seconde espece,

& tous leurs bords sont femez de pe- 1696.  
tits points jaunes.

La fleur est comme une petite rose à cinq feuilles, toute ronde, de couleur de ponceau, dont le centre est garni de quelques petites étamines couvertes d'une espece de poussiere dorée.

Le fruit n'est pas plus gros qu'une noisette dont le dehors est découpé & comme partagé en six parties égales qui composent trois capsules qui renferment trois petites amandes bien plus délicates que celles des deux premieres especes qui purgent plus doucement & avec bien moins de risques.

Je suis presque porté à croire que les feuilles de cette derniere espece sont meilleures en salade purgative que celles de la seconde. Du moins leur beauté semble inviter les curieux à en faire l'experience.



## C H A P I T R E IV.

*Des Bananiers, Fiquiers & Balisiers.*

Bananier, sa description, & celle de son fruit.

ON peut dire que de tous les fruits de l'Amérique ceux qui sont d'un plus grand usage, sont la Banane & la Figue. Cette dernière est une espèce de Banane. Les arbres, ou pour parler plus juste, les plantes qui les portent sont si semblables, qu'à moins d'avoir une très-grande connoissance du país, il est presque impossible de les distinguer les uns des autres quand on ne voit pas leur fruit.

La Banane que les Espagnols appellent Plantain, a ordinairement un pouce ou environ de diametre, & dix à douze pouces de long. Elle n'est pas ronde, mais plutôt comme un exagone dont les angles seroient émouffez & les côtez un peu convexes. Les bouts se terminent en pointe exagone un peu courbe. La peau qui est lisse & verte avant que le fruit ait atteint toute sa perfection & sa maturité, jaunit lorsqu'il est mûr. Elle a environ deux lignes d'épaisseur,



*Bananièr*

*Figuier*



elle est forte & souple comme une peau de chamois. Elle renferme une substance jaunâtre de la consistance d'un fromage bien gras, sans aucunes graines, mais seulement quelques fibres assez grosses qui semblent représenter une espece de crucifix mal formé quand le fruit est coupé par son travers. Les Espagnols, du moins ceux à qui j'ai parlé, prétendent que c'est-là le fruit deffendu, & que le premier homme vit en le mangeant le mystere de sa reparation par la croix. Il n'y a rien d'impossible là dedans ; Adam pouvoit avoir meilleure vûë que nous, ou la croix de ces bananes étoit mieux formée : quoiqu'il en soit il est certain que ce fruit ne se trouve pas seulement dans l'Amérique, mais encore dans l'Afrique, dans l'Asie, & sur tout aux environs de l'Euftrate où on dit qu'étoit le Paradis terrestre. Quand la Banane passe un peu au delà de sa juste maturité, sa peau devient noire, & le dedans ressemble à du beurre. On diroit pour lors que c'est un saucisson du moins par dehors. Je ne sçau-rois mieux comparer le goût de la banane mûre qu'à celui du coing & de la poire de bon-chrétien joints ensemble, mais qui sont trop mûrs & qui commen-

Senti-  
ment des  
Espa-  
gnols sur  
ce fruit.

106 *Nouveaux Voyages aux Isles*  
1696. cent à pourrir. Ce goût n'a pourtant rien de desagréable, on s'y fait aisément, & on en mange avec plaisir. C'est une très-bonne nourriture qui n'a d'autre deffaut que d'être un peu venteuse quand on la mange crüe.

L'arbre ou la plante qui produit ce fruit ne se plante point. Il ne porte jamais qu'une seule fois, après quoi, soit qu'on le coupe ou non, il décline peu à peu, se fletrit, se seche & tombe; mais sa racine qui est une grosse bulbe ronde, massive, d'un blanc tirant sur la couleur de chair, a bien-tôt poussé d'autres rejettons qui dans douze à quatorze mois portent du fruit, meurent ensuite, & leurs racines ont soin d'en produire d'autres sans qu'il soit besoin d'en replanter. Lorsque le rejetton sort de terre il ne paroît d'abord que deux feuilles roulées ensemble, qui en se déroulant s'élargissent & font place à deux autres qui sortent du même centre roulées comme les deux premières, qui s'élargissent ou s'épanouissent comme les autres, & qui se succèdent ainsi les unes aux autres en sortant toujours du même centre, font croître l'arbre en l'enveloppant de plusieurs feuilles les unes sur les autres.

Je dis tantôt arbre & tantôt plante, 169 6.  
car je ne sçai dans quelle espece je dois ranger le Bananier; il est trop tendre pour passer pour un arbre, il n'a ni écorce ni bois: mais aussi il est bien gros & bien grand pour être réduit à l'espece des plantes. Je vais continuer sa description en attendant que ceux qui y prennent plus d'interêt que moi s'accordent sur son sort. Je ne puis mieux le représenter que comme un gros rouleau de plusieurs feuilles qui se couvrent les unes les autres; dont les exterieures servent d'écorce ou d'enveloppes à celles qu'elles renferment.

Quand cet arbre ou plante a atteint sa hauteur naturelle qui est pour l'ordinaire aux Isles de dix à douze pieds; les feuilles qu'il pousse changent de figure; elles ne servent plus à le grossir, elles sortent absolument hors du centre auquel elles ne tiennent plus que par une queue d'un pouce de diamètre, ronde d'un côté & plate de l'autre, avec un petit creux ou canal dans le milieu. Cette queue a plus d'un pied de long: elle sert de nervûre à toute la feuille qui a sept à huit pieds de longueur, & quinze à dix-huit pouces

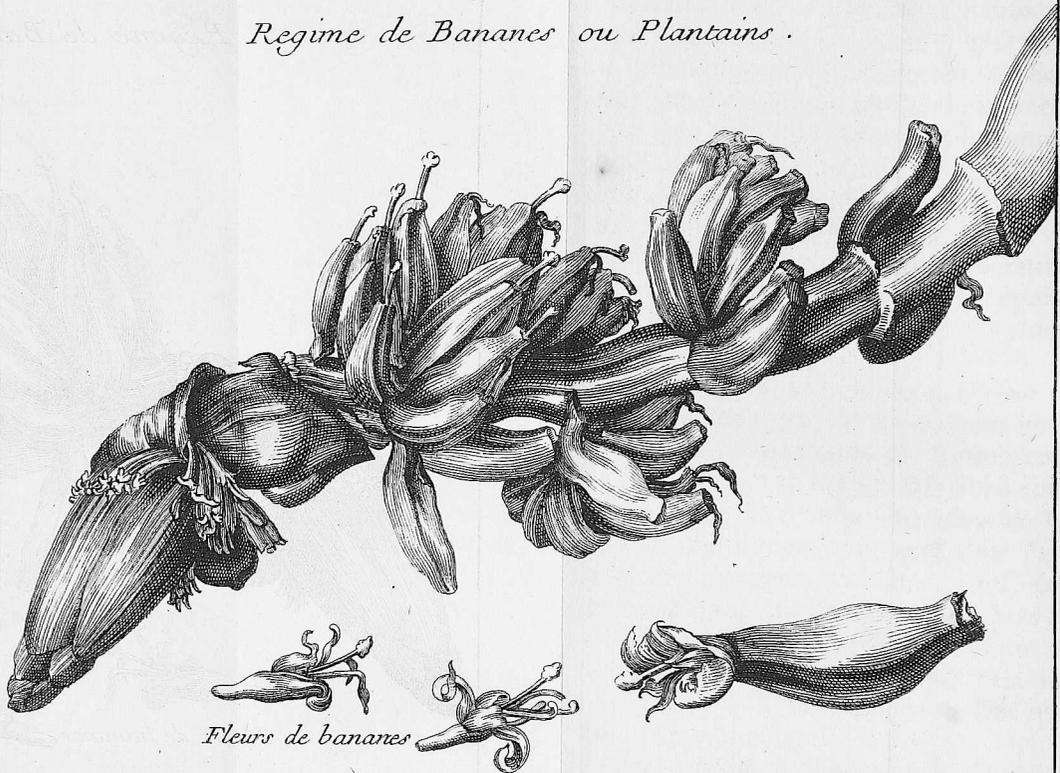
108 *Nouveaux Voyages Aux Isles*  
1696. de large. Les fibres qui soutiennent le reste de la feuille, partent toutes de cette nervûre & n'en sont distinguées que parce qu'elles sont plus fortes & tant soit peu plus grosses; la feuille en elle même est épaisse comme un bon parchemin, le dedans est d'un beau verd, le dehors est plus pâle & paroît comme argenté. La délicatesse de ces feuilles & leur grandeur sont cause que le vent les coupe aisément le long des fibres, ce qui fait qu'elles paroissent ordinairement comme des lanieres ou des éguillettes vertes attachées le long d'une branche.

Le Bananier a toute sa grandeur à l'âge de neuf mois. Il a pour lors neuf à dix pouces de diametre. Cette grosseur ne le rend pas plus difficile à couper ni plus dur. On voit assez par ce que j'ai dit ci-devant, qu'il doit être fort aqueux & fort tendre, aussi demande-t-il un terroir humide, gras & profond; car il lui faut beaucoup de nourriture, & pour peu que cela lui manque il ne profite pas & ne fait que des fruits avortez.

Les Bananiers à S. Dominique bien plus gros & grands qu'aux Isles du vent, & dont les fruits étoien  
Les Bananiers sont plus grosses à



*Régime de Bananes ou Plantains .*



*Fleurs de bananes*

aussi plus gros , plus grands , mieux nourris , & avoient plus de saveur. Des gens dignes de foi qui ont fréquenté la terre ferme de l'Amérique m'ont assuré que c'étoit encore toute autre chose dans ces quartiers-là. Il faut que la terre de ces endroits soit plus profonde, plus grasse & plus humide.

1696.

la Terre-ferme & à S. Domingue, qu'aux îles du vent.

Environ à neuf mois il pousse de son centre un jet ou tige d'un pouce & demi de diamètre, & de trois à quatre pieds de long qui se couvre presque tout de petits boutons d'un jaune tirant sur le verd. Le bout de cette tige s'élargit & forme un gros bouton comme une espece de cœur de six à sept pouces de longueur, sur trois pouces de diamètre dans son plus gros. Il est composé de plusieurs pellicules les unes sur les autres comme un oignon dont la dernière est rouge ; il est outre cela couvert d'une enveloppe de gris - de - lin assez forte & épaisse, qui s'ouvre & se partage en quatre pour laisser paroître le bouton.

Les fruits qui succedent aux petits boutons dont la tige est garnie, la font pancher vers la terre par leur pesanteur. On appelle cette tige chargée de son,

1696. fruit un regime de bananes. Il n'est entierement mûr que quatre mois après que la tige s'est couverte de boutons. Un regime contient ordinairement depuis trente jusqu'à cinquante bananes selon la bonté du terrain. C'est la charge d'un homme. Il s'en faut bien que tous les boutons portent du fruit, la plupart tombent, sans quoi la tige ne les pourroit pas supporter, ni la plante leur fournir la nourriture necessaire. Elles sont attachées autour de la tige quatre ou cinq ensemble; & comme elles tiennent à une espece de nœud ou d'excroissance qui s'est faite sur la tige par l'union de plusieurs boutons, elle represente une main, que les Negres ont appelée une patte de bananes.

Dans  
quel  
tems on  
cueille  
les Bana-  
nes.

Il est rare qu'on laisse meurir le fruit sur le pied qui l'a porté. On prétend qu'il y contracteroit un goût trop âcre. Je suis pourtant sûr du contraire par plusieurs experiences, mais c'est une coutume dans le pais qu'il n'est pas aisé de déraciner. Ainsi on les cueille, c'est à dire qu'on coupe le regime tout entier, lorsqu'on juge que les fruits sont arrivez à la grandeur & à la grosseur qu'ils doivent avoir, ce qui se fait en coupant

l'arbre par le pied, & cela est fort facile; 1696.  
car, comme on voit par ce que j'ai dit  
ci-devant, il doit être fort tendre, n'é-  
tant qu'un composé de feuilles les unes  
sur les autres, aussi très-tendres & rem-  
plies de beaucoup d'humidité; de sorte  
qu'un coup de serpe donné adroitement  
suffit pour le mettre par terre.

On suspend le regime dans la maison  
à l'air, & on se sert du fruit à mesure  
qu'il meurit, ce qu'on connoît à la  
couleur jaune que prend sa peau au lieu  
de la verte qu'elle avoit sur l'arbre, à  
quelques petites marques noires qui y  
paroissent, & parce qu'il devient plus  
mol au toucher.

L'arbre avant d'être coupé produit  
huit ou dix rejettons à son pied, & sou-  
vent avant que son fruit soit mûr, il y  
en a qui sont prêts à fleurir. Si on laisse  
les rejettons dans le lieu où ils sont nez,  
ils portent du fruit dans douze à treize  
mois: mais si on les arrache en déchirant  
un peu la racine qui les a produits  
& qu'on les transplante dans un autre  
endroit, leur fruit est retardé de trois ou  
quatre mois.

La banane est bonne de quelque ma-  
niere qu'on la mange. Avant qu'elle  
soit mûre, on la fait cuire comme les

Differens  
usages  
qu'on  
fait des  
Bananes.

1696. navets & les carottes avec la viande ;  
ou la tortuë, & elle est très-nourrissante.  
Les chasseurs, les Boucaniers, les Pê-  
cheurs & autres gens qui fréquentent  
les bois & les Isles, la mangent de cette  
maniere ; elle leur tient lieu de pain  
& de cassave.

Lorsqu'elle est mûre, on la mange  
cruë, elle n'a point d'autre deffaut que  
d'être un peu venteuse.

On la fait rôtir sur le gril, après quoi  
on leve sa peau & on la mange avec le  
sucre & le jus d'orange.

On la fait cuire sous la cloche comme  
les poires avec du vin, du sucre, de la  
cannelle & un peu de geroffle. Elle de-  
vient pour lors d'un beau rouge, d'un  
goût, d'une odeur & d'une délicatesse  
admirable ; très-bonne pour la poitri-  
ne & très-nourrissante. On la fend en  
deux selon sa longueur.

Quelquefois on la coupe par tranches  
minces, & après l'avoir passée dans une  
pâte claire, on la frit & on en fait des  
bignets.

Lorsqu'on la veut conserver comme  
les figues, les raisins & autres fruits  
qu'on fait secher, on la laisse bien  
meurir dans la maison, après quoi on  
leve la peau qui dans cet état se leve

très facilement ; on la fend en quatre dans toute sa longueur, & on la fait secher sur une claye au soleil, ou au four après qu'on en a tiré le pain ; elle se couvre d'une petite poussiere blanche & sucrée qui provient de son suc. On la peut conserver les années entieres.

J'ai dit dans un autre endroit, que les Indiens en font une pâte qu'ils portent avec eux dans leurs voyages qui leur sert de nourriture & de boisson. Ceux qui veulent faire cette pâte avec plus de soin, font d'abord secher les Bananes au four ou au soleil, puis ils les gragent, ils y mêlent ensuite du sucre pilé, avec un peu de poudre de canelle, de geroffle & de gingembre, tant soit peu de farine & un blanc d'œuf pour lier toutes ces choses ensemble après qu'elles ont été paitries avec un peu d'eau de fleur d'orange. On en fait des tablettes qu'on fait secher au four ou au soleil, qui sont très-bonnes & très-nourrissantes.

Tous les animaux de quelque espece qu'ils puissent être, jusqu'aux chats mêmes, sont friands de ce fruit. Ce qui n'est pas une petite preuve de sa bonté.

1696.

BANANES  
mus-  
quées.

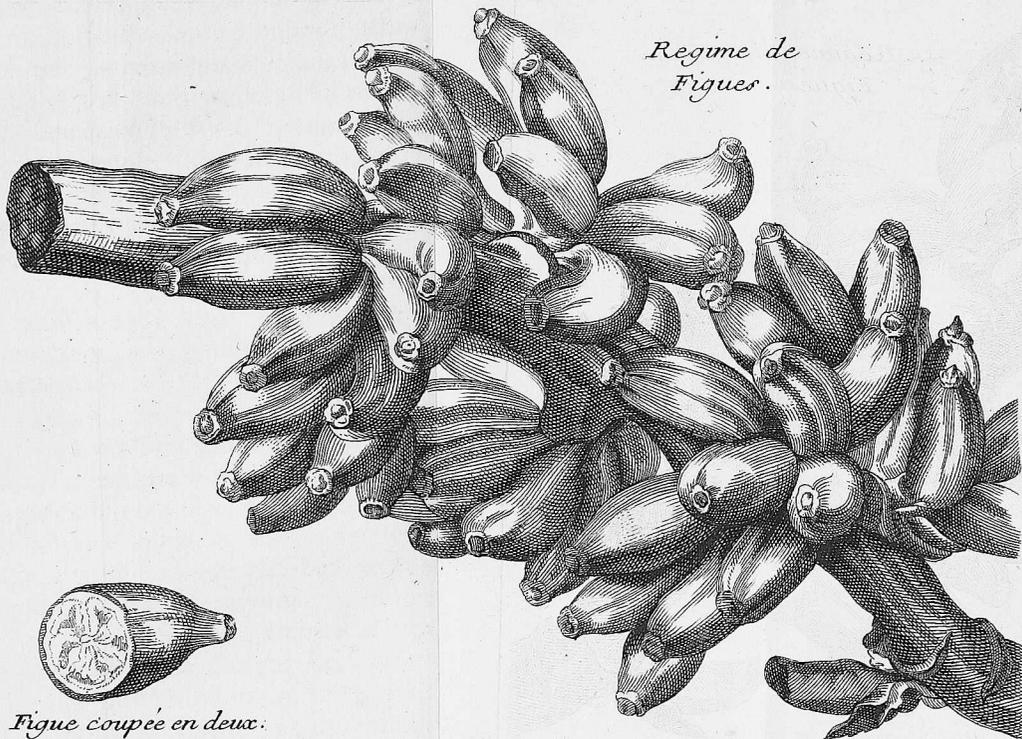
Il y a une autre sorte de Bananes qu'on appelle Bananes musquées. Elles sont beaucoup plus courtes, plus déliées que les Bananes ordinaires ; elles ne passent gueres six à sept pouces de longueur sur huit à dix lignes de diametre : leur peau est aussi plus mince & leur chair qui est incomparablement plus délicate, a une petite odeur de musc très agreable.

Figure de  
l'Ameri-  
que.

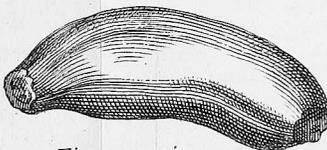
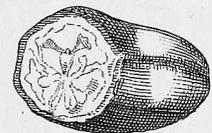
La figue de l'Amerique differe de la banane en grandeur, en goût, en qualité, bien que l'arbre qui la porte soit le même, ou à si peu de chose près qu'il est très-facile de s'y tromper, tant la difference qu'il y a entre le figuier & le bananier est peu considerable. La figue n'a jamais gueres plus de six à sept pouces de longueur sur douze à quinze lignes de diametre. Elle est plus ronde que la banane ; & comme elle est plus petite, son regime en contient un bien plus grand nombre, & souvent jusqu'à quatre-vingt & quatre-vingt-dix. Sa chair est plus blancheâtre & plus délicate, mais elle est pâteuse & a moins de faveur. Quand elle est meure & rotie sur le gril, elle fond dans la bouche comme une gelée. Elle n'est point du tout venteuse, quand même on la man-

Usage de  
la Figue.

*Regime de  
Figues.*



*Figue coupée en deux.*



*Figue entiere.*



geroit crûc. Etant cuite elle est amie 1696.  
de la poitrine, & d'une digestion très-  
aisée. Elle sert aussi-bien que la banane  
à faire des tartes en y mettant avec  
le sucre & la poudre de canelle un peu  
d'écorce de citron ou d'orange; mais  
comme sa chair n'a pas à beaucoup  
près tant de consistance que la banane,  
on ne peut pas l'accommoder en autant  
de différentes manieres.

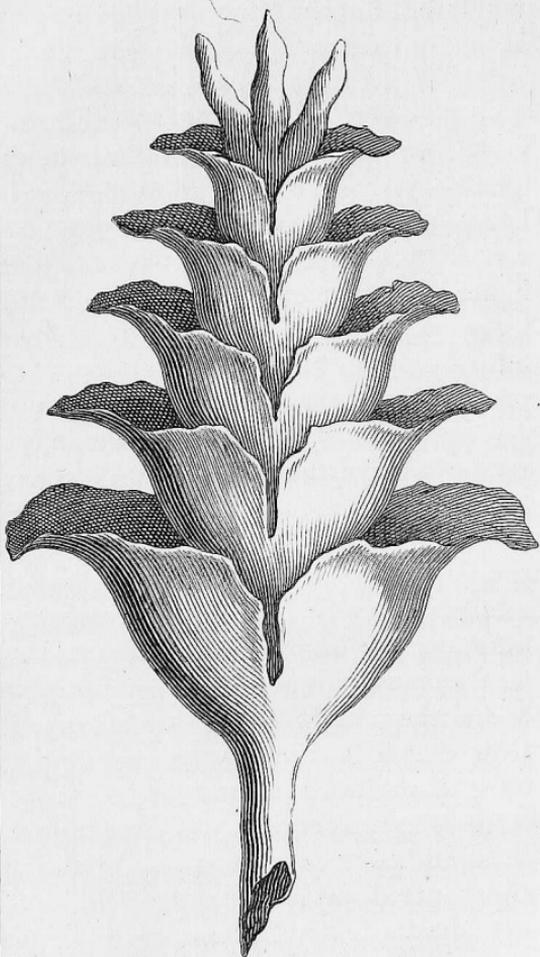
Les Espagnols appellent Banane ce  
que les François appellent Figue, &  
Plantain ce que les François nomment  
Banane. Je ne sçai qui a plus de rai-  
son; car pour le droit de nommer on  
ne peut pas raisonnablement le leur  
contester; ils ont découvert l'Amérique  
les premiers, ils ont par conséquent  
acquis le droit d'imposer aux fruits  
du pais les noms qu'ils ont jugé leur  
convenir.

Il croît dans toute l'Amérique une  
plante qui a tant de rapport au bana-  
nier & au figuier qu'il n'est pas possi-  
ble de les separer. C'est le Balisier. Son  
tronc, ses feuilles, sa racine, ses rejet-  
tons, sa maniere de pousser sont les mê-  
mes. Il n'a pas besoin d'être planté, il  
croît de lui-même & naturellement  
dans tous les lieux qu'on défriche. Sa

1696. feuille est bien plus forte que celle du bananier, & résiste bien mieux au vent.

Balfier.  
espece de  
Bananier  
Sterile.

Il ne porte aucun fruit qui soit de quelque utilité connue, du moins jusqu'à présent. Il produit trois ou quatre fleurs qui dans le commencement sont vertes avec un peu de jaune sur les bords, qui change enfin en un rouge fort vif. Elles ne ressemblent pas mal à ces flammes qu'on met sur des vases pour servir d'amortissemens sur des frontons ou sur des colonnes, sur tout dans des appareils lugubres. Elles sont composées de cinq ou six vases en maniere de cornets évalez, attachez des deux côtez de la tige qui s'embœtent d'environ un tiers de leur hauteur l'un dans l'autre, & qui se terminent en une pointe partagée en trois langues. Cette fleur toute entiere a près d'un pied de hauteur, six à sept pouces dans sa plus grande largeur, & deux pouces & demi d'épaisseur. On trouve dans le fond des cornets de petites graines presque rondes, d'un très-beau rouge, avec une petite tache noire à une des extrêmitéz, qui y sont attachées par de petits filamens. Les côtez des cornets ont quatre à cinq lignes d'épaisseur dans le fond, & environ deux dans le haut. Je me suis souvent servi de



*Fleur de Balisier.*



ces fleurs pour orner les Autels & les portes des Eglises les jours de Fêtes. Elles font de loin un fort bon effet, sur tout quand elles sont accompagnées de fleurs & de feuilles d'orangers. Elles durent plus de quinze jours avant de se fletrir. 1696.

Quoique le balisier ne porte point de fruit, il ne laisse pas d'être d'une très-grande utilité pour les habitans, & sur tout pour les chasseurs. Sa feuille étant amortie sur le feu devient souple, & ne se casse point. Elle sert à envelopper le roucou, les fromages, & une infinité de denrées où il faudroit employer du papier ou de la toile. Deux ou trois de ces feuilles suffisent pour faire un parassol pour garder une personne du soleil & de la pluye, & lorsqu'on est surpris de la nuit dans les bois, il n'y a qu'à couper une vingtaine de ces feuilles que l'on étend sur trois ou quatre gaulottes où on les attache par une hoche qu'on fait à leur queue, & on se trouve logé & à couvert de la rosée & de la pluye.

Les chasseurs sont assurez de trouver de l'eau dans tous les lieux où ils trouvent des balisiers. Il suffit de les percer d'un coup de couteau, & presenter son chapeau ou un coüy pour recevoir deux ou trois pintes d'une eau très-bonne,

Usages  
qu'on  
fait des  
feuilles  
de Bali-  
sier.

Il donne  
de l'eau.

1696. très-claire, & toujours très-fraîche, quelque chaleur qu'il fasse; ce qui n'est pas un petit secours pour ceux qui se trouvent dans les bois éloignés des fontaines & des rivières, qui périroient infailliblement de soif sans cette plante que l'on trouve presque toujours par tout.

Il guérit  
les ére-  
pelles. On se sert avec un succès merveilleux du cœur du balifier pour guérir les ére-pelles. Pour cet effet on coupe le balifier par tronçons, on dépouille ses feuilles les unes après les autres; & quand on est arrivé au cœur, on trouve des feuilles très-blanches, très-tendres, très-fines, toutes humectées d'une eau claire & fort fraîche, on les étend sur la partie malade où on les laisse pendant trois ou quatre heures, après quoi on en met de nouvelles, & en très-peu de tems on guérit les ére-pelles les plus inveterées.

Les Indiens font de la toile avec les filets ou fibres qu'ils tirent du balifier, du figuier & du bananier. Voici comme ils s'y prennent. Ils coupent le tronc de la longueur qu'ils veulent donner à leur toile, puis ils le fendent par quartiers qu'ils font macerer & amortir au soleil ou sur le feu; après cela ils attachent

une corde à un arbre, & lient avec un nœud coulant le morceau de balisier par le milieu, & le tirent de toute leur force par un des bouts, afin qu'en faisant passer l'autre par le nœud coulant, ses fibres se trouvent dépouillées de toute la matière dont elles étoient revêtues. Ils attachent une seconde fois le même morceau au nœud coulant, & tirant à eux la partie déjà dépouillée, ils font passer l'autre dans le nœud & la dépouillent aussi de sa matière; de sorte qu'il leur reste dans les mains une poignée de filets assez fins, forts & souples qu'ils employent à peu près comme nos Tisserans. J'ai vû un morceau de quatre à cinq pieds de long sur trois pieds ou environ de large qui étoit bien croisé, uni, fort, & qui paroïssoit devoir être de bonne durée. Il est certain que cette toile est fraîche, tout ce qu'elle a d'incommode c'est qu'elle est un peu ferme. Je croi pourtant qu'on pourroit remédier à ce défaut.



## CHAPITRE V.

*Du Sucre & de tout ce qui regarde sa  
fabrique & ses différentes especes.*

**L**E sucre dont on fait une si grande consommation dans toutes les parties du monde, est le suc d'une canne ou roseau, qui étant purifié, cuit, blanchi & séché, se transporte par tout, & se conserve aussi long-tems qu'on le preserve de l'humidité ou de l'eau qui le fait dissoudre. Son extrême douceur pourroit le faire appeller un sel doux.

Les roseaux sucez ou cannes à sucre sont originaires, à ce qu'on dit, des Indes Orientales. Je croi qu'on parleroit plus juste si on se contentoit de dire qu'elles y viennent naturellement & sans culture, comme les roseaux secs viennent dans les autres pais. C'est de là qu'on prétend que les Espagnols & les Portugais en apportèrent les premières plantes, & qu'ils commencerent à les cultiver dans les Isles de Madere & de Canarie; d'où ils en transplanterent l'espece à la nouvelle Espagne & au Bresil,

Fausse  
origine  
des can-  
nes de  
sucre.

Bresil, après qu'ils eurent fait la découverte & la conquête du Nouveau-monde. C'est le sentiment de quantité d'Auteurs qui ont écrit de l'Amerique ; mais peut-être aussi n'est-ce que le sentiment de celui qui a écrit le premier que les autres ont suivi & copié, sans s'inquiéter si ce qu'il avoit écrit étoit bien ou mal fondé.

L'Auteur de l'Histoire naturelle du Cacao & du Sucre, reproche à ceux qui ont écrit de la nature du Cacao, qu'ils n'ont fait que se copier les uns les autres, sans examiner si le sentiment qu'ils suivoient devoit être suivi ou rejeté, & il est tombé dans le même défaut en parlant des cannes de sucre. Il les fait originaires des Indes Orientales, & cite pour garands de ce qu'il avance Raulvolf & Jérôme Benzon ; il a la discretion de ne leur pas faire faire le voyage des Indes Orientales aux Occidentales tout d'un coup, ce long trajet les auroit fatiguées ; il se contente avec les Auteurs qu'il a fidelement suivis, de les planter & de les cultiver d'abord aux Isles de Madere & de Canarie, d'où il les tire enfin pour les transplanter en Amerique. Voilà ce que disent trois Auteurs ; je pourrois les suivre, & sur tout le der-

1696.

nier, si je n'avois appris de lui-même, ce qu'il n'a pourtant pas pratiqué; qu'il faut bien examiner les choses dont on veut instruire le public, avant que de donner pour certain ce qui ne le paroît être, que parce qu'il a été donné pour tel par plusieurs Ecrivains, qui ont suivi celui qui a écrit le premier, sans prendre les mesures nécessaires pour se bien assurer de la vérité du fait qu'ils veulent publier.

J'ai reconnu en effet que je serois tombé dans une erreur considérable, si j'avois dit que les cannes à sucre qui sont à l'Amerique, viennent originairement des Indes Orientales, & que c'est de-là qu'elles ont été apportées aux Isles de Madere & de Canarie, & ensuite à l'Amerique. Je ne prétends rien dire de ce qui peut être arrivé aux Isles de Madere & aux Canaries, cela ne regarde point mon sujet; mais pour ce qui est de l'Amerique, j'ai trop de raisons & elles me paroissent trop évidentes, pour douter un moment que les cannes à sucre ne soient aussi naturelles aux Isles & à la Terre-ferme de l'Amerique, qu'elles le peuvent être aux Indes Orientales.

Thomas Gage Anglois qui a fait le Voyage de la nouvelle Espagne en 1625.

dit qu'étant à la rade de la Guadeloupe, les Sauvages leur apportèrent plusieurs sortes de fruits, & entre autres des cannes à sucre. Or il est certain que jamais les Espagnols n'ont cultivé un pouce de terre dans les petites Isles que l'on appelle Antilles, parce qu'on les trouve en venant d'Europe, d'Asie & d'Afrique avant celles de Port- vic, de Saint Domingue, de Couve & de la Jamaïque, qu'on appelle les grandes Isles. Il est vrai qu'ils mirent des cochons dans toutes les petites Isles, lorsqu'ils les découvrirent au second voyage de Christophe Colomb, afin que leurs flottes s'arrêtant à ces Isles-là pour se rafraîchir, y trouvassent de la viande fraîche; mais qu'ils y aient planté des cannes à sucre, c'est ce qui n'entrera jamais dans la tête d'une personne de bon sens; car planter des cannes dans un endroit & y mettre des cochons, c'est édifier d'une main & détruire de l'autre, puisqu'il n'y a point d'animal dont il faille préserver les cannes avec plus de soin que des cochons. D'ailleurs il faut un tems considerable pour défricher la terre, pour la nettoyer, pour y planter les cannes, pour les sarcler & les entretenir jusqu'à ce qu'elles soient en état de se passer

Les cannes à sucre sont naturelles aux Isles & Terre-ferme de l'Amerique.

1696.

124. *Nouveaux Voyages aux Isles*  
1696. de culture, comme on verra dans la suite de ce Traité ; & c'est ce qu'on soutient que les Espagnols n'ont jamais fait, puisque tout le monde convient qu'ils n'ont jamais séjourné dans ces Isles qu'autant de tems qu'il en faut pour faire l'eau & le bois dont leurs bâtimens avoient besoin.

De plus, pour quelle raison les Espagnols auroient-ils planté des cannes dans des lieux où ils n'ont jamais eu dessein de s'établir, & encore moins d'y établir des sucreries. De dire que ce sont les Indiens qui les ont cultivées après le départ des Espagnols, c'est connoître bien mal le génie des Caraïbes qui sont bien éloignés de se donner la moindre peine pour cultiver une plante qu'ils ne connoissoient point ; eux qui ont peine à se résoudre à donner quelques momens à la culture de celles dont ils ne sçavoient se passer.

Voici un témoignage plus exprès, & qui prouve invinciblement, que les cannes à sucre sont naturelles à l'Amérique ; c'est celui de François Ximenes dans son Traité de la nature & des vertus des Plantes de l'Amérique, imprimé à Mexique : il assure que les cannes à sucre viennent d'elles-mêmes & sans

culture aux environs de la riviere de la Plata ou d'argent , & qu'elles y croissent si considerablement , qu'elles ressemblent par leur grosseur & leur hauteur à des arbres dont la chaleur du soleil fait sortir le sucre par des crevasses qui se font en certains tems de l'année à l'écorce de la canne , comme nous voyons sortir la gomme de differens arbres qui s'en déchargent dans des saisons où la chaleur du soleil est plus violente que dans d'autres.

Jean de Lery Ministre Calviniste qui alla en 1556. joindre le Commandeur de Villegagnon au Fort de Coligny qu'il avoit bâti sur une Isle de la riviere de Janvier ou Janeiro au Bresil , par les vingt-trois degrez & demi de latitude meridionale ; assure qu'ils trouvoient par tout aux environs de cette riviere une grande abondance de cannes à sucre. Or il est constant qu'elles n'y avoient pas été plantées par les Portugais , puisqu'ils n'étoient pas encore établis de ce côté-là , & qu'ils n'y vinrent qu'après le départ des François : il faut donc conclure qu'elles y étoient venues naturellement & sans culture.

Le Pere Hennepin Recolet & autres Voyageurs qui nous ont donné des Ra-

lations du Mississipi , rapportent qu'ils ont trouvé des cannes à sucre très-belles & en abondance dans les terres basses qui sont aux environs des embouchures de cette riviere.

Jean de Laët, livre premier page trente-trois de son Histoire de l'Amérique , dit que les cannes à sucre viennent naturellement à l'Isle Saint Vincent , qui est une des Antilles habitées par les Caraïbes , par les treize degrez de latitude du Nord.

Les premiers François qui se sont établis à Saint Christophle , à la Martinique & à la Guadeloupe , y ont trouvé des cannes de sucre en differens endroits , & c'est de ces cannes naturellement cruës & nées dans le país qu'on en a provigné & multiplié l'espece que l'on cultive aujourd'hui & dont on fait le sucre. Je desie qu'on puisse me prouver qu'elles ont été apportées de dehors. C'est le secret d'en tirer le sucre dont nous sommes redevables aux Portugais & aux Espagnols, & eux aux habitans des Indes Orientales ; ils l'avoient appris dans ces pays-là ; ils avoient vû comme les Indiens tiroient le suc des cannes , comme ils le purifioient , le cuisoient & le reduisoient en sucre. Ils l'ont porté

chez eux & l'ont mis en pratique, premierement aux Isles de Madere & de Canaries, & ensuite dans les endroits de l'Amerique où ils étoient établis avec assez de sûreté, pour pouvoir penser à cette manufacture qu'on a perfectionnée en un tel point, qu'il y a long tems que les sucres fabriquez en Amerique surpassent infiniment en beauté & en bonté ceux des Indes Orientales.

Que diroit-on d'une personne qui assureroit que les vignes qu'il y a le long du Mississipi, de la riviere longue & de celle des Illinois ne sont point naturelles au pays, & qu'elles y ont été apportées de quelqu'une des trois autres parties du monde. Il seroit aisé de lui montrer le ridicule de son opinion, en lui demandant de quelle partie du monde elle prétend qu'elles ont été transportées; à moins de remonter au tems des Carthaginois, quel'on prétend avoir connu l'Amerique & d'y avoir eu commerce, il est impossible de s'imaginer que les Afriquains y aient transporté la vigne & l'y aient cultivée; mais comme ce commerce & cette connoissance des Carthaginois est un problème fort obscur, fort difficile à résoudre & fort sujet à caution; on sera obligé de se retrancher

128 *Nouveaux Voyages aux Isles*  
1696. aux deux autres parties du monde, l'Europe & l'Asie. Je conviens pour le bien de la paix & sans entrer dans la verité du fait, que supposé qu'elles soient jointes à l'Amerique par le Nord, on a pû y aller par cet endroit; mais quelle apparence que ce chemin ait été assez pratiqué pour y porter ces plantes délicates & dont le froid est l'ennemi capital; mais seroit-il possible que ceux qui les y auroient portées & cultivées, n'en eussent pas enseigné l'usage aux habitans du pays, ou qu'y demeurant eux-mêmes, ils eussent oublié à s'en servir, & n'eussent pas transmis à leur posterité la connoissance d'une chose si necessaire aux hommes. D'ailleurs qui auroit pû fermer ce chemin & le rendre impraticable comme il l'est aujourd'hui? la terre a-t-elle changé de situation? les glaces se sont-elles multipliées plus qu'elles n'étoient autrefois? Il est plus aisé de proposer des difficultez sur cela que de les résoudre; d'où il faut conclure que les vignes sont naturelles dans tous ces vastes pays, & que si elles ont degeneré & sont devenues sauvages, c'est le défaut de culture qui en est cause, & qu'il arriveroit la même chose aux meilleures vignes de Champagne & de Bour-

gogne, si on cessoit pendant quelques années de les tailler & de les cultiver. Disons donc qu'il n'y a pas plus d'inconvenient à reconnoître que les cannes à sucre sont naturelles à l'Amérique, que les vignes à la Louïsiane, & que tout ce qu'on doit aux habitans des Indes Orientales, c'est le secret d'en tirer le suc & d'en faire du sucre.

Les Espagnols & les Portugais ont fait du sucre à la nouvelle Espagne & au Brésil long-tems avant que les autres Européens se fussent établis aux Antilles. On peut sans se tromper beaucoup mettre l'époque des sucreries Espagnoles & Portugaises vers la fin de 1580. car avant ce tems ils n'avoient songé qu'à conquérir le pays, à découvrir les mines d'or & d'argent, à faire pêcher les perles & à travailler au tabac; la culture des cannes à sucre suivit celle du tabac; & comme cette dernière plante mange beaucoup le terrein, il fallut défricher de nouvelles terres pour la planter, & on employa à la culture des cannes à sucre, celles qui devenoient de jour en jour trop maigres pour produire du tabac.

Les François & les Anglois ne sont établis entre les deux tropiques

1696.

Epoque  
des Su-  
creries  
François  
es &  
Anglois.

qu'en l'année 1625. il s'est passé bien du tems avant qu'ils ayent été en état de penser à faire du sucre ; ils ne s'appliquoient qu'au tabac, ensuite à l'indigo & au coton. Les Anglois furent les premiers en état de faire du sucre à S. Christophle : les histoires de leurs colonies marquent que ce fut en 1643. Les François de la même Isle ne furent pas long tems sans les imiter. On n'en fit à la Guadeloupe qu'en 1648. sous la direction des Hollandois qui s'y refugioient après leur déroutte du Bresil. On en fit à la Martinique un peu plus tard qu'à la Guadeloupe, & à la Barbade environ le même tems qu'à S. Christophle.

Le nombre des sucreries s'augmente tous les jours dans les Isles, & la fabrique des sucres se perfectionne de plus en plus. Je vais donc en écrire ce qu'un travail assidu de dix années m'a donné de connoissance sur cette matiere.



## DES CANNES

## DE SUCRE.

**L**E roseau ou canne de sucre ne diffère des roseaux ordinaires qu'on trouve sur les bords des étangs & en d'autres lieux marécageux, qu'en ce que la peau ou l'écorce de ces derniers est dure & sèche, & leur pulpe sans suc; au lieu que la peau des cannes de sucre n'a jamais beaucoup de dureté, & que la matière spongieuse qu'elles renferment, est pleine de beaucoup de jus ou de suc, dont la douceur & l'abondance sont proportionnées à la bonté du terrain où elles sont plantées, à son exposition au soleil, à la saison où on les coupe & à leur âge. Ces quatre circonstances sont les causes & les principes de leur hauteur, de leur grosseur, de leur bonté & de la facilité ou difficulté que l'on trouve à purifier & à cuire leur suc & à le réduire en sucre: de sorte que suivant la qualité du terrain, les cannes sont grosses ou menuës, longues ou courtes; selon qu'elles sont exposées

Differen-  
ce des  
cannes &  
des ro-  
seaux.

Qualitez  
qu'elles  
doivent  
avoir.

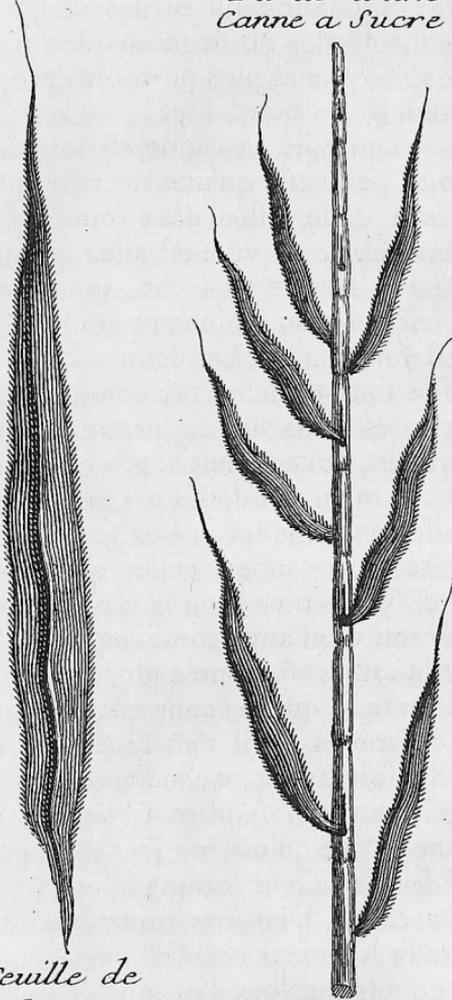
1696. au soleil, elles font plus ou moins sucrées. La saison où on les coupe les remplit de plus ou de moins de suc ; & leur âge les rend plus ou moins propres à produire de bon sucre.

La feuille de la canne est longue & étroite ; elle n'a qu'une nervûre qui la partage par le milieu dans toute sa longueur. Cette nervûre est assez cassante ; quand la feuille est sèche, mais quand elle est verte ou seulement amortie, elle est fort liante. Les deux côtez de la feuille sont tranchans & comme armez de petites dents de scie presque imperceptibles, qui coupent la peau quand on passe la main par dessus à rebours. Les feuilles ne viennent ordinairement qu'à la tête de la canne ; celles qui sortent aux différens nœuds où la canne s'est arrêtée en croissant, tombent aussi-tôt que la canne est montée plus haut. C'est une marque que la canne est mauvaise, ou du moins qu'il s'en faut beaucoup qu'elle soit meure, quand on en voit les nœuds garnis de feuilles. Celles qui sont bonnes n'ont qu'un bouquet de sept ou huit feuilles à leur sommet.

Descrip-  
tion des  
cannes à  
sucré.

La canne n'est pas toute unie dans toute sa longueur ; elle est partagée par des nœuds qui font l'origine & comme

Partie d'une  
Canne a Sucre.



Feuille de  
Canne.



la naissance des feuilles. Ces nœuds sont durs & ont très-peu de substance. Les deux parties de la canne qui sont séparées par un nœud, ont communication par un vuide qui est au milieu du nœud, qui est rempli de la même matiere spongieuse que le reste de la canne, mais elle est plus pressée, plus dure, plus colorée; & quand on la mâche elle a plus de saveur que le reste, & semble plus meure & plus cuite. Il n'y a aucune règle pour la distance que ces nœuds gardent entre eux; plus le terrain est bon, plus ils sont éloignés les uns des autres, & plus par conséquent la canne contient de suc, parce que les nœuds en contiennent moins que le reste: de sorte que plus leur nombre est grand, & moins il se trouve de place pour le suc.

On a vû des cannes qui avoient vingt-quatre pieds de long, la tête étant coupée, & qui pesoient vingt-quatre livres, mais cela est extraordinaire. Ce n'est pas une marque de la bonté du suc que la canne renferme; c'est plutôt une preuve que le terrain est gras & aquatique, & qu'il produit abondamment un suc crud, très-peu sucré, plein d'eau, & qui par conséquent consume beaucoup de bois & de tems sans rendre ja-

1696. mais beaucoup de sucre ni fort bon.

Qualitez  
d'une  
canne  
parfaite.

Lorsque les cannes ont depuis sept jusqu'à dix pieds de longueur ; qu'elles ont depuis dix jusqu'à quinze lignes de diametre ; qu'elles sont bien jaunes ; que leur peau est lisse , seche & cassante ; qu'elles sont pesantes ; que leur mouëlle est grise & même un peu brune ; que leur suc est doux , gluant & comme un peu cuit ; on peut dire qu'elles sont dans leur perfection , & l'on peut assurer qu'on en tirera sans beaucoup de peine du sucre très-beau & en abondance.

Terre n  
propre  
pour les  
cannes.

La terre la plus propre pour porter des cannes , telles que je viens de dire , est celle qui est legere , ponceuse & profonde , qui est assez en pente pour que l'eau de pluye ne s'y arrête pas , & qui est exposée au soleil depuis qu'il se leve jusqu'à ce qu'il soit prêt de se coucher.

Les terres grasses & fortes produisent des cannes grandes & fort grosses , mais elles sont presque toujours vertes , pleines d'un suc aqueux & peu sucré. Leur jus est gras ; il est difficile à purifier & à cuire ; & le sucre qui en provient est toujours molasse , peu grené , & sujet à se décuire & à devenir en marmelade ou en cendre.

Les terres qui n'ont pas de fond, & 1696.

où les racines de la canne trouvent bientôt le tuf ou le roc, comme sont la plupart des terres usées, des basses terres de la Martinique & de la Guadeloupe, ne produisent que de petites cannes, comme des rottins, pleines de nœuds; elles durent peu, parce que leur racine se sèche & se brûle. Cependant lorsque ces terres ont de la pluye dans les premiers mois que les cannes sont plantées, & de tems en tems jusqu'à leur parfaite maturité; elles ne laissent pas de se remplir d'un très-bon suc, extrêmement doux & gluant, mais il faut être habile pour en fabriquer de bon sucre, parce qu'étant presque cuit avant que d'être exprimé de la canne, on n'a pas le tems de le purger & de le clarifier, qu'il a déjà toute la cuisson qui lui est nécessaire; de sorte qu'on est obligé de mettre de l'eau dans les chaudières, afin d'éloigner la cuisson, & de donner le loisir à la lessive de dissoudre les immondices qui sont attachées au suc, & de les pousser en écume à la superficie.

Il faut faire cette manœuvre dès la première chaudière, & observer de ne mettre jamais d'eau froide dans le jus qui a bouilli, parce que la froideur de

l'eau fait conglutiner les ordures avec le grain qui commence à se former, & rend ainsi le sucre gras & absolument hors d'état de pouvoir être blanchi.

Les terres basses, marécageuses & qui sont comme le niveau avec le bord de la mer, comme sont celles de la grande terre, & des culs-de-sac de la Guadeloupe, quelques endroits de la Martinique & presque toutes les Isles Angloises & Hollandoises, excepté Saint Christophle, la Jamaïque & quelques autres lieux; toutes ces terres, dis je, produisent de belles cannes, longues, grosses & pesantes; mais comme ces terres ne manquent jamais d'être salées & nitreuses, elles communiquent leur défaut aux cannes qu'elles portent, dont le sucre ne peut jamais devenir bien blanc. Son grain qui dans les premiers jours qu'il est fait est gros, clair & transparent, s'amolir peu à peu, se décuir & devient cendreau ou comme en bouillie, & diminué beaucoup quand on vient à le fondre pour le raffiner.

Les terres rouges & fortes, comme sont celles qu'on trouve à la Cabesterre de la Martinique, depuis la riviere Rouge jusqu'à celle du cul-de-sac Robert, & à la Guadeloupe depuis la grande rivie-

re de la Cabesterre jusqu'à la riviere du 1696.

Lezard, portent de belles cannes, longues, grosses & pleines d'un suc assez sucré, quand on les coupe dans la bonne saison, c'est à dire, depuis le commencement de Janvier jusqu'à la fin de Juillet. Il est vrai qu'elles sont dures à cuire; & si on néglige de les tenir bien nettes, ou qu'on les coupe hors de leur maturité, leur suc est verd & crud, & par conséquent difficile à dégraisser. Ce qu'elles ont de commode, est qu'elles peuvent durer vingt à trente ans sans avoir besoin d'être replantées, leurs rejettons étant aussi bons au bout de ce tems-là que la première fois qu'on les a coupées. Quand on employe ces cannes en sucre brut, elles rendent un sucre grené, capable de supporter la mer & le raffinage, & qui bien que gris, rend du sucre très blanc & en quantité. Je sçai par une longue expérience que deux livres & un quart de sucre brut, fait à nôtre habitation du Fond Saint Jacques, rendent une livre de sucre raffiné, sans compter les sirops; ce qui est une preuve évidente de la bonté de ces sucres, & du grand profit que les Raffineurs en peuvent tirer.

Les terres qui sont environnées de bois

1696. ou qui sont dans les hauteurs des montagnes, sont fort sèches aux pluies, aux grandes rosées & aux fraîcheurs de la nuit; & comme elles ne sont gueres échauffées des rayons du soleil, elles ne produisent que de grosses cannes fort acquerues, vertes & peu sucrées; leur suc est gras & crud, difficile à cuire & à dégraisser, & consume beaucoup de tems & de bois. A cela près le sucre qui en provient a du corps; son grain est gros, dur, conserve sa cuisson, & supporte très-bien le transport & le raffinage.

Toutes les terres en un mot qui sont neuves, c'est-à-dire, qui n'ont jamais été plantées ni semées, dans lesquelles on met des cannes aussi tôt qu'on a abattu les arbres qui les couvroient, portent des cannes très-grosses & en quantité, remplies de beaucoup de suc, mais gras, crud, peu sucré, très-difficile à cuire & à purifier. Je me suis trouvé quelquefois dans ces circonstances, & particulièrement à la Guadeloupe, où ayant fait défricher une terre neuve à plus d'une lieuë du bord de la mer, & l'ayant plantée en cannes, c'étoit quelque chose de surprenant de voir le nombre, la grosseur & la hauteur de ces can-

Ce qu'on doit faire des cannes plantées dans une terre neuve.

nes, lorsqu'elles n'avoient encore que 1696.  
fix mois ; cependant je les fis couper à  
cet âge, & après que j'eus retiré ce dont  
j'avois besoin pour planter, je fis faire  
de l'eau-de-vie du reste, & je fis mettre  
le feu au terrain pour consumer les pail-  
les, dont la pourriture n'auroit servi qu'à  
augmenter la graisse de la terre. Qua-  
torze mois après cette coupe je fis em-  
ployer en sucre blanc les rejettons qui  
étoient crûs, dont la bonté répondit par-  
faitement à la beauté qui ne pouvoit être  
plus grande. J'ai compté jusqu'à soi-  
xante-sept rejettons sur une seule sou-  
che ; leur longueur étoit depuis dix jus-  
qu'à dix-sept pieds, & leur diametre  
d'un pouce jusqu'à vingt lignes : de ma-  
niere que je les faisois charger tout  
entiers dans les charrettes ou cabroliers,  
sans les amarrer comme si c'eut été des  
perches. Elles produisirent en abondan-  
ce le plus beau sucre qui eût encore pa-  
ru dans le quartier, quoiqu'il soit en ré-  
putation de faire le plus beau qui se fa-  
brique dans les Isles. J'ai fait la même  
chose à la Martinique, & je m'en suis  
toujours bien trouvé, ainsi que ceux  
à qui je l'ai conseillé. Il est vrai qu'on  
avoit d'abord un peu de répugnance à  
suivre mon conseil, parce qu'on regar-

1696. doit comme une perte évidente la coupe de ces cannes. Mais quand on considère la chose de plus près, il est aisé de voir que le profit y est très-clair & très-considérable ; premièrement, parce que les cannes plantées dans une terre neuve ne peuvent être meures qu'à dix-huit ou vingt mois. Or les ayant coupées à six mois, & les recoupant quatorze ou quinze mois après, ce ne sont tout au plus que deux mois de différence ou de retardement, qui ne doivent pas entrer en parallèle avec le profit que l'on trouve à faire de bon sucre & en quantité, au lieu du mauvais que l'on auroit fait avec bien de la peine, & en consumant une infinité de bois.

En second lieu, les cannes que l'on coupe à six mois ne sont pas entièrement perduës ; on s'en sert à faire de l'eau-de-vie, qui est une très-bonne marchandise, & à replanter d'autre terrain, à quoi elles sont bien plus propres que d'autres cannes, à cause de leur grosseur & de la force de leur suc qui est en plus grande quantité.

Et en troisième lieu, on dégraisse la terre, & on la rend dès cette première coupe propre à produire de bonnes cannes, ce qu'on ne feroit peut-être pas en

cinq ou six autres coupes , parce que les feuilles dont les cannes se dépouillent à mesure qu'elles croissent , se pourrissent avant qu'on les coupe , & engraisent de nouveau une terre que l'on a intérêt de dégraisser.

Avant que de planter les cannes , il faut soigneusement nettoyer la terre où l'on veut les mettre. Il ne suffit pas de couper les liannes que l'on y trouve ; il faut les arracher entièrement , parce que ces mauvaises plantes pullulent beaucoup , s'attachent aux cannes , les couvrent & les abbattent. A l'égard des souches des arbres il n'est pas nécessaire de prendre cette peine , à moins que ce ne soit des bois mols , dont les souches poussent des rejettons ; il faut arracher celles-cy , ou les brûler d'une manière à secher entièrement toute l'humidité qu'elles renferment , qui serviroit à les faire pousser.

La terre étant bien nette , si elle est unie ou en pente très douce , le meilleur parti qu'on puisse prendre est de la partager en quarré de cent pas quarez chacun , & laisser entre les quarez un chemin de dix-huit pieds de large pour le passage des cabrouiers ou charrettes qui vont chercher les cannes à mesure qu'on

Préparation de la terre pour planter les cannes.

Il faut partager le terrain que l'on veut planter en cannes.

1696. les coupe pour les porter au moulin.

Premiere  
raison.

Plusieurs raisons m'ont porté à partager ainsi mon terrain toutes les fois que je l'ai pû faire. La premiere, que ces separations du terrain en plusieurs pieces empêchent que le feu qui seroit allumé dans un quarré ne se communique aux autres, parce que ne trouvant point de matieres dans ces chemins, par le moyen desquelles il puisse joindre le quarré voisin, il est forcé de s'arrêter; & quand même le vent l'y porteroit, on auroit toujours plus de tems qu'il n'en faut pour y remedier.

Seconde  
raison.

La seconde raison est pour empêcher les cabroüets d'entrer dans les pieces de cannes, comme ils font pour y charger les cannes qu'ils portent au moulin. Rien n'est plus pernicieux & ne détruit tant les cannes que les pieds des bœufs & les rouës des charettes qui passent sur les fouches, dont on vient de couper les rejettons, sur tout quand il pleut & lorsque la terre est molle. On voit par experience qu'on est obligé de planter des cannes dans les routes que les cabroüets ont faites, & que ces cannes ne venant pas aussi vite que les rejettons qui poussent d'une souche qui a ses racines, elles se trouvent suffoquées par celles qui

font auprès d'elles , qui croissant plus vite , leur dérobent l'air & les font mourir ; d'où il arrive que les pieces de cannes se dégarnissent & déperissent tout à fait par ces chemins que l'on fait tout au travers sans discretion & sans jugement ; au lieu que la piece n'ayant que cent pas en quarré , il est aisé de porter les paquets de cannes au bord du chemin , puisque du milieu de la piece jusqu'au chemin il ne peut y avoir que cinquante pas , ce qui n'est pas une fatigue considerable , eu égard à l'avantage que l'on trouve d'avoir toujours ses cannes en bon état , & n'être pas obligé de les replanter sans cesse.

La troisième raison est , que le maître peut plus facilement visiter le travail de ses gens , & voir si les Commandeurs & les Negres ne le trompent point , comme ils ne manquent gueres de faire , quand ils en trouvent l'occasion , se contentant de sarcler & de rechauffer les cannes qui sont sur les bords des chemins , pendant que le milieu où la vûe ne peut penetrer & où l'on ne peut pas aller , demeure negligé , plein d'herbes , de liannes & de vuides , ce qui attire avec le tems le déperissement total des cannes.

Troisième  
raison.

1696.

Quatrié-  
me rai-  
son.

Une quatrième raison est, l'embellissement d'une habitation, où tout homme de bon sens ne doit pas négliger d'y procurer le plaisir, quand il peut-être joint avec l'utile : car on peut planter le long des chemins des pois d'Angole ou des pois de sept ans, qui font des arbrisseaux fort agreables & fort utiles, qui forment des allées & des promenades. L'habitation de Monsieur de Rochefort au petit cul-de-sac de la Guadeloupe, étoit toute partagée de cette maniere. Je l'ai pratiqué dans tous les endroits où le terrain me l'a permis.

Lorsqu'on ne veut pas laisser inutile toute la largeur de ces chemins, on se contente de laisser un petit sentier de chaque côté pour pouvoir visiter le travail & pour cueillir les pois ; & on plante tout le reste en manioc ou en patates, selon le besoin que l'on a de l'un ou des autres ; observant seulement de ne planter que du manioc blanc ou du manioc d'ozier, afin qu'il soit meur, & en état d'être arraché avant qu'on vienne à couper les cannes.

Quoique les cannes soient plantées sur des mornes ou dans des revers de costieres trop droites pour s'y aller promener, il ne faut pas négliger ce partage  
pour

pour les trois premières raisons que j'ai marquées ci-dessus. Il faut seulement observer de faire ces chemins dans les endroits les plus commodes pour le charoi. 1696.

Le terrain étant ainsi partagé, il faut l'aligner, c'est-à-dire qu'il faut étendre une corde de toute la longueur du terrain, & marquer avec la pointe d'un piquet sur la terre le trait de la corde afin de planter les cannes en droite ligne; selon la bonté de la terre on fait les rangs plus ou moins éloignez les uns des autres. Quand elle est tout-à-fait bonne; on peut laisser trois pieds & demi de distance d'un rang à l'autre en tous sens. Mais quand la terre est maigre, & usée, & qu'on est obligé de replanter tous les deux ans, il suffit de laisser deux pieds en tous sens entre chaque rang.

Il est bon de planter les cannes au cordeau.

Cette maniere de disposer la terre consomme un peu plus de tems que quand on fait les rangs & les fosses à l'avanture & sans regle; mais elle a cela de commode, que les cannes étant plantées à la ligne, sont plus faciles à sarcler, parce qu'en disposant les Negres entre les rangs, ils voyent mieux les

1696. herbes & les liannes, il leur est plus facile de découvrir les serpens qui ne sont que trop communs à la Martinique; & de s'en garantir. Le Maître ou son Commandeur voit d'un bout à l'autre d'une piece de cannes ce qu'il y a à faire, comment les Negres travaillent, & s'ils ne quittent point le travail pour dormir; ce qui n'est pas aisé à observer quand les touffes de cannes sont pêle mêle, parce qu'elles se cachent les unes les autres, & cachent en même tems les défauts du travail & des ouvriers. D'ailleurs quand les Negres font une fois accoûtumez à cette maniere, ils la pratiquent aussi aisément & aussi promptement que l'autre. Je l'ai fait pratiquer par tout où j'ai fait travailler, & je m'en suis toujours bien trouvé.

Maniere  
de plan-  
ter les  
Cannes.

Après que le terrain est aligné, on dispose un Negre ou une Negresse vis-à-vis de chaque ligne. On marque sur le manche de leur houë la distance qu'ils doivent laisser entre chaque fosse qu'ils doivent faire, & on commence le travail. Chaque fosse doit être de quinze à vingt pouces de long, de la largeur de la houë, qui est pour l'ordinaire de quatre à cinq pouces, & la

profondeur n'excede jamais sept à huit pouces. A mesure que les Negres qui font les fosses avancent chacun sur sa ligne, quelques jeunes Negres ou autres qui ne sont pas capables d'un plus grand travail, les suivent & jettent dans chaque fosse deux morceaux de canne de quinze à dix-huit pouces de long. Ces semeurs, pour me servir de ce terme, sont suivis d'autres Negres avec des hoïes qui ajustent les deux morceaux de canne l'un à côté de l'autre, de sorte que le bout qui vient du côté de la tête de la canne, soit hors de la terre de trois pouces, & que le bout de l'autre morceau fasse le même effet à l'extrémité opposée: après quoi ils emplissent la fosse de la terre qui en a été tirée.

Les morceaux de canne que l'on met en terre, se prennent ordinairement à la tête de la canne, un peu au dessous de la naissance des feuilles; on leur donne quinze à dix-huit pouces de long. Plus ils ont de nœuds ou de bourgeons, ou comme on parle aux Isles, plus ils ont d'yeux, & plus on peut esperer qu'ils pousseront de rejetons & prendront plus promptement racine.

1696. Les voisins ne se refusent jamais les uns aux autres des cannes pour planter. Mais comme il faut du tems pour couper les bouts des cannes, & pour les amarrer en paquets, celui qui en a besoin, envoie ses Negres chez le voisin qui les lui donne, afin qu'ils aident aux siens à couper les cannes pour le moulin, & à accommoder ensuite les têtes pour planter. Je n'ai jamais voulu avoir cette obligation à personne, quoique je ne refusasse pas de rendre ce service à ceux qui me le demandoient; mais quand j'avois besoin de plan, je faisois couper une piece de cannes, étant persuadé que les têtes de cannes plantées ne produisent jamais d'aussi belles cannes que les tronçons que l'on coupe dans le corps de la canne, qui ayant plus de suc & de sève, ont par conséquent plus de force pour pousser des racines & des rejettons gros & vigoureux.

Condi  
tions  
sous les  
quelles  
les voi-  
sins se  
donnent  
des Can-  
nes pour  
planter.

Tems  
propre  
pour  
planter.

Le tems propre pour planter est la saison des pluies, depuis son commencement jusqu'à ses deux tiers. La raison en est si évidente qu'elle n'a pas besoin de démonstration; car pour lors la terre étant molle & imbibée d'eau, les racines & les germes que le plan

pousse, y entrent facilement, & l'humidité les fait croître, & leur fournit toute la nourriture dont ils ont besoin; au lieu que si on plante dans un tems sec, la terre qui est aride & comme brûlée, attire & consume tout le suc qui est dans le plan, qui en peu de tems devient aussi sec que si on l'avoit mis dans un four. C'est à ces différences de saisons qu'on ne sçauroit assez prendre garde, & de qui dépendent les bons & les mauvais sucres des cannes.

Au bout de cinq ou six jours que le plan est en terre, on le voit lever & pousser; & suivant la bonté du plan, du terrain & de la saison, on le voit produire à vûe d'œil des feuilles & des rejettons. C'est alors qu'il ne faut pas négliger de sarcler les herbes & les liannes qui ne manquent jamais de venir en abondance dans des terres nouvelles, ou dans celles qui sont nettes & humides. C'est en cela principalement que consiste la culture des cannes. Si elles sont seules à profiter du suc de la terre, elles croissent & grossissent en perfection; mais si elles sont accompagnées d'herbes ou de liannes, elles viennent petites & comme avortées, parce que les mauvaises herbes

1696. ont consumé toute la graisse de la terre. Sur toutes choses il ne faut jamais laisser grener les herbes, parce que dès que les graines peuvent être emportées par le vent, elles se répandent par tout, & gâtent toute une terre.

Il faut avoir un extrême soin des cannes jusqu'à ce qu'elles couvrent toute la terre aux environs d'elles, & qu'elles étouffent les herbes qui pourroient naître. Les liannes sont encore plus à craindre, parce qu'elles s'attachent aux cannes, s'élevent par dessus & les suffoquent; de maniere qu'il ne suffit pas de les couper avec la hotie, il faut en arracher les racines & les emporter hors de la piece, car pour peu qu'on en laisse à terre elles reprennent & pullulent extraordinairement.

Lorsque les cannes ont été sarclées deux ou trois fois selon le besoin dans les commencemens qu'elles ont été plantées ou coupées, on les laisse en repos jusqu'à l'âge de cinq ou six mois. Pour lors on leur donne la dernière façon en faisant passer les Negres dans les rangs pour en arracher & emporter les herbes & les liannes qui pourroient être crûes malgré les soins qu'on

s'étoit donnez pour les empêcher : après 1696.  
quoi on ne touche plus aux cannes jus-  
qu'à leur parfaite maturité.

Ce terme ne peut avoir de regle fixe, & c'est en cela que la plupart des habitants se trompent. Ils s'imaginent que quand il y a quatorze ou quinze mois qu'une piece de cannes a été coupée elle est en état de l'être encore une autre fois ; sur ce fondement ils la coupent, & il en arrive que ces cannes n'étant pas meures ne donnent qu'un suc gras, verd & difficile à purifier & à cuire. Cet inconvenient que j'avois remarqué chez mes voisins avant que d'être chargé du soin de nos biens, me fit faire différentes reflexions. J'avois vû une année qu'une piece de cannes avoit fait le plus beau sucre qu'on pouvoit souhaiter, & je remarquai l'année suivante que les mêmes cannes faites par les mêmes ouvriers ne produisirent que du sucre très-médiocre. J'en parlai à quelques Rafineurs qui me dirent que les cannes étoient comme les autres plantes, & comme les arbres dont les fruits ne sont pas toujours de la même bonté. Cette réponse ne me contentant pas, je cherchai quelle pourroit être la cause de

Temps ou  
âge que  
doivent  
avoir les  
Cannes  
pour être  
coupées.

1696. ce changement, & il ne me parut point qu'il pût y en avoir d'autre que le défaut de maturité. Quand je fus en état de rectifier mon sentiment par l'expérience, j'y travaillai avec soin. Je fis couper & cuire le suc de plusieurs fortes de cannes de differens âges, & je me confirmai dans mon sentiment par les divers essais que je fis. Je remarquai qu'il étoit plus difficile de faire de bon sucre avec des cannes qui ne sont pas encore arrivées à leur maturité qu'avec celles qui l'ont passée de beaucoup, parce qu'à celles-ci il y a un remede qui ne convient point aux premières, qui est de ne pas employer la vieille canne, c'est à-dire, celle qui après avoir fleché & fleuri s'est renversée par terre, où elle s'est attachée par des filamens comme par autant de racines; mais d'employer seulement les rejettons qu'elle a poussés de tous ses nœuds. Cette précaution ne se doit pourtant prendre que pour la fabrique du sucre blanc; car pour le sucre brut, les vieilles cannes y sont également bonnes & font un beau grain, & cela suffit: Mais les cannes prises avant leur maturité ne sont bonnes à rien, elles n'ont qu'un sucre crû & gras, semblable à

un mauvais chile indigeste, qui ne peut se changer en grain, ni être purifié. 1696.

Il faut donc observer avant que de couper les cannes, quel est leur degré de perfection & de maturité, plutôt que leur âge, parce que les cannes qui ont été coupées en Janvier, ont eu à essuyer toute la chaleur & toute l'aridité de la saison sèche qui dure jusques bien avant dans le mois de Juillet, ce qui les a arrêtées pendant la plus grande partie de tout ce tems-là, où faute d'humidité elles n'ont pû produire que de foibles rejettons. Il ne faut donc pas compter leur âge du tems qu'elles ont été coupées, mais de celui qu'elles ont commencé à pousser vigoureusement, & qu'elles n'ont plus été arrêtées ou retardées. Il est vrai que dès qu'elles sont coupées, elles poussent des bourgeons & des rejettons : mais on doit regarder ces foibles productions comme le reste du suc ou de la sève qui étoit en mouvement pour nourrir & pour augmenter toute la canne quand elle étoit entiere, qu'il continué lorsqu'elle a été coupée, & qu'il continueroit aussi vivement & aussi regulierement, si la terre qui enferme la racine & qui la nourrit, se trouvoit défenduë des ardeurs

du soleil, & humectée par les pluyes ou par les rosées abondantes ; au lieu que n'étant plus couverte par les feuilles, la chaleur l'a penetrée, a desséché son humidité, & lui a ôté le moyen d'entretenir ou de pousser ses rejettons. Je sçai que les pailles, c'est à-dire les feuilles qu'on laisse sur le lieu, après que les cannes sont coupées, servent à deffendre la foughe des ardeurs du soleil ; mais il faut avouer que ce secours est bien foible & de peu de durée : supposé même qu'on n'enleve pas ces pailles pour les brûler sous les chaudières, comme il se pratique en une infinité de sucreries, en moins de deux ou trois jours elles sont seches & retirées d'une maniere à ne pouvoir pas empêcher le moindre rayon du soleil ; & tout le service qu'on a dû en attendre, a été d'empêcher pendant ces deux ou trois jours que la chaleur n'ait agi directement sur l'endroit de la canne qui venoit d'être coupé, qui auroit pû consumer absolument toute la mouëlle & toute l'humidité qui y restoit, d'où seroit infailliblement suivie la perte de toute la foughe.

Mais les cannes qui sont coupées sur la fin de la secheresse, c'est-à-dire, dans

les mois de Juin & de Juillet, reçoivent 1696.  
le secours des pluyes qui humectent la  
terre & qui la rafraîchissent presque  
aussi-tôt qu'elles en ont besoin, qui don-  
nent à la souche le moyen de fournir  
toute la sève & tout le suc nécessaires  
pour pousser & pour nourrir les rejet-  
tons. De là vient que dans les mois  
de Septembre & d'Octobre on voit les  
cannes coupées en Juin & Juillet aussi  
grandes & aussi fournies que celles qui  
ont été coupées en Janvier & Fevrier.  
Or comme ce seroit une erreur en  
voyant ces cannes, de dire qu'elles ont  
été coupées en un même tems, c'en  
seroit aussi une autre de dire que les  
premieres coupées sont en état de l'é-  
tre une autre fois, parce qu'il y auroit  
quatorze ou quinze mois qu'elles l'au-  
roient été, ou de dire que les dernieres  
coupées, sont dans leur perfection, parce  
qu'elles sont aussi hautes & aussi gran-  
des que les premieres, quoiqu'elles  
ayent six mois moins. Il est donc du  
devoir d'un Sucrier ou d'un Rafineur,  
de n'employer les cannes qu'après les  
avoir bien examinées, après les avoir  
goûtées & après les avoir exactement  
visitées. Je ne dis pas seulement sur les  
bords de la piece, où le soleil donne

fans obstacle, a pû les faire meurir plûtôt ; mais dans le centre & en differens endroits où l'ombrage qu'elles se font les unes aux autres , empêche le soleil d'agir aussi vivement que sur les bords. Quand après ces recherches & ces examens il reste encore quelque doute, on doit faire une petite épreuve , quand ce ne seroit que dans un chaudron , afin de ne pas entamer une piece de cannes, & pour ne pas être ensuite obligé d'en entamer une autre , ce qui ne se peut faire sans un notable préjudice de l'habitation , parce que dès qu'une piece de cannes est entamée , les rats y viennent plus volontiers qu'à celles qui sont entieres , dont n'ayant pas goûté ils ne se portent pas si facilement à les entamer , à moins qu'elles ne soient couchées par terre , comme il arrive quand les coups de vent les renversent , ou quand la négligence à les sarcler les a laissées environner d'herbes & de lianes qui les ont suffoquées , & qui les ont fait pancher peu à peu , & qui enfin les ont renversées par terre. Car dans cette situation les rats les attaquent plus facilement , parce qu'ils se mettent dessus , & tenant la canne avec leurs pattes , ils rongent plus commodement

la rondeur de sa superficie, & que quand elle est droite, à cause qu'ils sont alors obligez de se dresser sur leurs pieds de derriere, & de ronger de côté. Il faut donc conclure que le tems de couper les cannes ne doit pas se compter de celui de leur coupe, mais de celui de leur maturité, sans s'arrêter à autre chose.

Entre les soins que l'on doit prendre des cannes, celui d'avoir un preneur ou un chasseur de rats, ne doit pas être negligé. On donne ordinairement cet emploi à quelque Negre fidele & diligent, mais qui n'est pas capable d'un plus grand travail. On l'oblige d'apporter tous les matins les rats qu'il a trouvez dans ses attrapes, & afin de l'encourager on lui donne quelque petite recompense. Je donnois à celui de nôtre habitation deux sols six deniers de chaque douzaine : mais je voulois avoir les rats tout entiers, parce que je sçavois que le chasseur les vendoit aux Negres de l'habitation auxquels je ne voulois pas permettre d'ufer de cette viande, sçachant parfaitement que l'usage trop frequent des rats, des serpens & des lezards, subtilise tellement le sang qu'il fait à la fin tomber en phtisie. Il y a des habitans

On doit avoir un preneur de rats danschaque habitation.

On doit empêcher les Negres de manger les rats.

1696. qui se contentent que le preneur de rats leur en apporte les queues ou les têtes. C'est une mauvaise methode, parce que les preneurs voisins s'accordent ensemble, & portent les queues d'un côté & les têtes de l'autre, afin de profiter de la recompense que les maîtres donnent, sans se mettre beaucoup en peine de tendre les attrapes. Pour éviter cet inconvenient, il est bon que les voisins s'accordent, & qu'ils se fassent apporter les rats tout entiers, & les fassent enterrer sur le champ dans un lieu où il ne soit pas facile au preneur ou aux autres Negres de les aller dérober, ou pour les manger, ou pour les vendre: par ce moyen ils éviteront d'être trompez par leurs chasseurs, ils empêcheront leurs Negres & ceux de leurs voisins de se servir de cette mauvaise nourriture, & ils tiendront leurs chasseurs alertes & diligens, ou par l'esperance de la recompense, ou par la crainte du châtiment: quoique le premier motif m'ait toujours semblé le meilleur & le plus convenable, ayant toujours eu pour maxime de faire faire plutôt par la douceur & par une petite recompense, ce que j'aurois pû faire executer par la rigueur & par le châtiment.

L'instrument dont on se sert pour prendre les rats, est fort simple. Ce n'est qu'un petit panier fait en cône, de sept à huit pouces de long sur trois pouces ou environ de diamètre à son ouverture : on le fait de mibi ou de petites liannes grises refenduës. Il y a à sa pointe une verge ou baguette assez roide qui y est entrée, longue de deux pieds & demi à trois pieds ; au bout de la baguette est attachée une petite ficelle de pite ou de mahoc, bien filée & bien torsée, de moindre longueur qu'elle : on passe l'extrémité de cette ficelle ajustée en nœud coulant, entre le second & le troisième tour de la lianne qui compose le panier, & on l'y fait tenir bien renduë avec deux petits bâtons coupez en quatre de chiffre. On met dans le fond du panier quelque morceau de manioc ou de crabe roti, dont l'odeur se répandant au loin, attire les rats, qui entrant dans le panier ne peuvent manquer de faire remuer les petits bâtons qui tiennent la ficelle renduë, qui se débände aussi-tôt par le ressort que fait la baguette, & le rat se trouve pris dans le nœud coulant & étouffé contre le panier.

1696.  
Panier  
pour  
prendre  
les rats.

Selon la grandeur de l'habitation on

1696.

la quantité des rats, on employe un ou deux Negres à cette chasse. Ils ont soin de rendre leurs attrapes sur le soir & de les mettre en differens endroits, non seulement au bord, mais aussi dans le milieu des cannes; & pour reconnoître les lieux où ils en ont mis, ils font un nœud à la tige de la canne, au pied de laquelle ils ont mis le panier. Il est du devoir du Commandeur de voir souvent si les nœuds qui sont aux cannes sont garnis d'attrapes, si les panniens sont en bon état & fournis d'amorce; & d'avertir les chasseurs des endroits où il a remarqué que les rats font du dommage, sur tout aux lizieres des bois, aux endroits qui sont proche des cases des Negres ou des ravines, & à côté des pieces de cannes que l'on a brûlées dans l'habitation, ou chez les voisins. Comme ces chasseurs sont exempts de tout autre travail, on les oblige de se pourvoir de crabes pour amorcer leurs attrapes, & de liannes pour entretenir leurs panniens, & pour accommoder les barrieres conjointement avec les cabrouettiers, quand ils en ont le tems. Surquoi il ne faut pas toujours les en croire à leur parole, mais veiller soigneusement sur leur travail & sur l'em-

ploi qu'ils font de leur tems.

1696.

Le nombre des paniers se regle selon la quantité de rats dont on est incommodé, non seulement dans les cannes, mais encore dans le manioc, dans le mil, dans les cacaoyeres & en d'autres endroits, où il ne faut pas negliger de mettre des attrapes, parce que ces animaux multiplient infiniment, & ils ont cela d'incommode à la Martinique qu'ils attirent les serpens dans les lieux où ils s'assemblent, parce que les serpens s'en nourrissent, & imitent même leur cri pour les faire venir: mais cela n'est pas capable de les détruire, parce que le serpent ne digérant ce qu'il a avalé que par la corruption & par la dissolution de l'animal même, il est assez long-tems sans avoir besoin de nourriture quand il a deux ou trois rats dans le corps.

On s'étonnera peut être pourquoi on n'entretient pas des chats pour détruire les rats: surquoi il faut sçavoir que les Nègres sont autant ennemis des chats que les chats le sont des rats. Il n'y a rien qu'ils ne fassent pour les attraper & pour les manger. D'ailleurs il semble que les chats se sentent de la douceur du climat, qui porte à l'indolence & à la faineantise:

Les chats  
ne valent  
rien aux  
Nègres.

comme ils trouvent assez d'anolis pour se nourrir & pour se divertir à leur chasse, ils s'en contentent & ne touchent point aux rats. On élève en leur place des chiens qui font merveille à poursuivre & à prendre les rats. Au reste les cannes ratées, c'est-à-dire celles qui ont été entamées par les rats, s'aigrissent presque aussitôt; le dedans devient noirâtre; elles sont absolument inutiles à faire du sucre, & ne peuvent servir tout au plus qu'à faire de l'eau-de-vie.

On voit par ce que je viens de dire ci-devant, l'attention qu'on doit avoir pour la culture des cannes, & combien il importe de les garantir des rats; mais il faut encore avoir un très-grand soin qu'elles ne soient pas ravagées par les chevaux, les bœufs, les moutons, les cabrilles & par les cochons, & même par les Negres qui y font souvent de grands degats, soit pour eux, soit pour donner à leurs cochons quand on leur permet d'en nourrir.

A propos des Negres & des cochons, je me souviens de deux aventures, qui m'arriverent, l'une à la Martinique, & l'autre à la Guadeloupe, où les cannes de nos habitations étoient en proye

depuis plusieurs années aux Negres & aux cochons, avec un dommage si considerable qu'on trouvoit souvent des pieces de cannes absolument ruinées. 1696.

Nous avions une trop proche voisine au fond Saint Jacques, qui nourrissoit quantité de cochons à nos dépens. Elle ne se contentoit pas d'un canton de cannes qu'on lui avoit abandonné par pure honnêteté, & des têtes qu'on lui laissoit prendre à discretion, quand on faisoit du sucre: elle avoit la malice de faire sortir la nuit ses cochons du parc où ils étoient enfermez, d'où ils alloient dans nos cannes qui étoient à la liziere de la savanne; ils y passioient toute la nuit, & le matin ils revenoient chez elle au son d'un cors ou d'un lambis avec quoi on les rappelloit. Mes predecesseurs avoient fait tout leur possible pour reprimer cette licence, sans en pouvoir venir à bout. Je ne manquai pas de faire la même chose dès que je fus Syndic, pour l'obliger à retenir ses cochons. Je la pressai du côté de la conscience, & voyant que cela ne produisoit aucun effet, je me servis du droit commun qu'ont tous les habitans de faire tuer les cochons de leurs voisins qu'ils trouvent dans leurs terres, & prennent pour

Histoire  
de la  
veuve la  
dome-  
raye.

eux la tête pour le prix de la poudre & du plomb que l'on a employé à les tuer. Le remede fit son effet pendant quelques jours ; elle retint ses cochons ; mais voyant qu'ils maigrissoient dans son parc, parce que ces animaux aiment fort à courir, elle recommença à les laisser aller dans nos cannes. Je recommençai à faire tuer & sur tout les truyes, afin de me délivrer au plutôt de ces fâcheux voisins. Ce manège dura un an ; à la fin je me mis en colere, & je resolus d'employer un remede plus violent. Je desistai de faire tuer les cochons ; mais je fis faire un chemin dans une de nos pieces de cannes qui étoit à côté de la cacaotiere de cette bonne voisine : & quand on m'avertissoit qu'il y avoit des cochons dans les cannes, je les faisois compter, & aussi-tôt j'envoyois autant de bœufs par le chemin que j'avois fait faire dans sa cacaotiere. On peut aisément s'imaginer le dommage qu'ils y faisoient. Nôtre voisine ne manquoit pas de venir s'en plaindre, & le faisoit quelquefois avec beaucoup d'emportement. Je ne manquois pas aussi de lui faire des excuses de la negligence de mes gens, & la payant de mêmes paroles dont elle m'avoit souvent payé, je lui

difoit qu'entre voisins il ne falloit pas 1696.  
regarder de si près, & qu'il falloit souffrir quelque chose les uns des autres. A la fin elle comprit que mes bœufs se trouvant toujours en nombre égal à celui de ses cochons, ce n'étoit pas le hazard qui les conduisoit, & que si cela duroit, sa cacaotiere seroit bien-tôt ruinée. Elle vint enfin me demander la paix, & me promit de retenir ses cochons, & moi je l'assurai que nos bœufs n'entreroient jamais chez elle que par les chemins que ses cochons leur ouvreroient. Ce fut ainsi que je me délivrai de ces visites ruineuses.

L'autre aventure m'arriva à la Guadeloupe. Je remarquai dès que je fus chargé du soin de nos biens, que les cannes que nous avions auprès du chemin par où les Negres alloient à la montagne des diables, étoient entièrement ruinées par le passage de ces chasseurs, qui ne manquoient pas d'emporter avec eux leur provision de cannes, & d'en manger à discretion à leur retour. Je les avertis de ne plus toucher aux cannes, ou que je leur interdirois le chemin. Mais comme je sçavois que ç'auroit été un procès que j'aurois eu peine à gagner, parce que la chasse étant

Autre  
histoire  
sur le  
même  
sujet.

libre à tout le monde, le chemin pour y aller doit l'être aussi ; je pensai à un autre expedient. Je fis épier quand il seroit passé un bon nombre de chasseurs, & je mis en embuscade une trentaine de nos Negres le long du bois dans un passage escarpé, qu'on appelle le détroit, & je me postai au commencement des cannes à l'heure que les chasseurs devoient revenir de la montagne. J'avois donné ordre aux Negres embusquez de ne se point découvrir que quand ils entendraient le signal que je leur en donnerois par un coup de sifflet, & de sortir alors & de prendre les chasseurs qu'ils trouveroient devant eux, en prenant sur tout bien garde qu'il n'en échapât aucun. Les premiers qui sortirent du bois ne s'épouvanterent pas me voyant tout seul. J'en appellai deux qui vinrent à moi, desquels ayant appris le nombre des chasseurs, & qu'ils se suivoient tous à la file, je sifflai, & aussi tôt mes gens embusquez parurent & en prirent dix-huit. Je les interrogeai en particulier les uns après les autres ; ils se convinrent tous les uns les autres d'avoir dérobé des cannes plusieurs fois, & d'être entrez dans le milieu des pieces, afin que leur

larcin fut plus caché, pour réparation 1696.  
de quoi je leur fis distribuer à chacun  
cinquante à soixante coups de foïet ,  
avec confiscation des diables pour les  
frais de la justice. Cette execution fit  
grand bruit dans le quartier. Les maî-  
tres des Negres se plainirent que je  
voulois empêcher la chasse des diables  
en empêchant ainsi le passage pour al-  
ler à la montagne. Ils demandoient la  
restitution des diables confisquez, puis-  
que j'avois fait foïeter leurs Negres, &  
que je ne m'opposasse plus à l'avanta-  
ge que l'on retiroit de cette chasse. Le  
Gouverneur à qui ils avoient porté leur  
plainte, & qui étoit du nombre des  
interezz, parce que deux de ses Ne-  
gres avoient été de celui des fustigez,  
m'en parla d'une maniere à me faire  
croire qu'il trouvoit fort justes les de-  
mandes des plaignans. Je le priai de  
se souvenir des plaintes que je lui  
avois faites plusieurs fois des desordres  
de ces chasseurs : & comme je vis qu'il  
insistoit beaucoup sur la liberté de la  
chasse qu'il sembloit que je voulois  
ôter, je lui répondis que ce n'étoit point  
du tout mon dessein ; que le passage  
seroit toujours ouvert, & les foïets  
toujours préparés pour ceux qui en-

1696. dommageroient les cannes ; & qu'à l'é-  
gard de la restitution des diables , je  
croyois n'y point être obligé , parce qu'il  
y avoit deux choses dans le peché , la  
coulpe & la peine , auxquelles j'avois re-  
medié par la confiscation & par les coups  
de fouët. L'affaire se passa ainsi en rail-  
lerie , & les Negres chercherent un au-  
tre chemin pour aller à la chasse aux  
diables : ainsi ils conserverent nos can-  
nes, & m'épargnerent la peine de les fai-  
re fouïeter. Je reviens à mon sujet.

Quand  
il faut  
replanter  
les can-  
nes.

Lorsque les cannes sont bien entre-  
tenues , elles durent sans avoir besoin  
d'être replantées , selon que le terrain  
est bon & profond. Celles qui sont dans  
des terres maigres , usées & de peu de  
profondeur , veulent être replantées  
après la seconde coupe ; car d'atten-  
dre à la troisième , on n'y trouveroit  
pas son compte , ce ne seroit que de  
petits rejettons grillez , pleins de nœuds,  
& presque sans suc.

Les terres neuves , grasses & fortes  
fournissent abondamment de la nourri-  
ture aux souches , & les entretiennent  
pendant quinze & vingt ans & plus ,  
sans qu'on s'apperçoive d'aucune dimi-  
nution , ni dans l'abondance , ni dans  
la bonté , ni dans la grandeur , ni dans  
la

La grosseur des rejettons : au contraire, plus les fouches vieillissent, plus elles s'étendent, & conduisent plutôt leurs rejettons à une parfaite maturité, pourvu qu'on ait soin de rechauffer les fouches, quand à force d'être coupées, & d'avoir produit, elles se trouvent beaucoup hors de terre, ou lorsque quelque arvalasse d'eau, ou quelque autre accident les a dégradées.

On appelle rechauffer, mettre de la terre rapportée au tour des fouches qui se trouvent découvertes, après en avoir coupé les endroits que l'on voit se gâter, & se pourrir, de crainte que la pourriture ne se communique au reste de la fouche.

Ce que  
c'est que  
rechauffer.

J'ai dit ci-devant qu'on étoit obligé de replanter les chemins, où le passage des Cabroüets a fait mourir les Cannes, & j'ai fait voir la difficulté qu'il y a à repeupler ces endroits. Le remede que j'ai apporté à cela, a été de faire arracher des touffes, & des fouches toutes entieres aux bords des pièces, & de les faire enterrer dans les lieux où il en manquoit dans ces sortes de chemins; il est certain, que ces fouches reprennent plus vîte, & regarnissent les endroits qui étoient gâtez, & que l'on mettoit du plan où l'on avoit

1696.

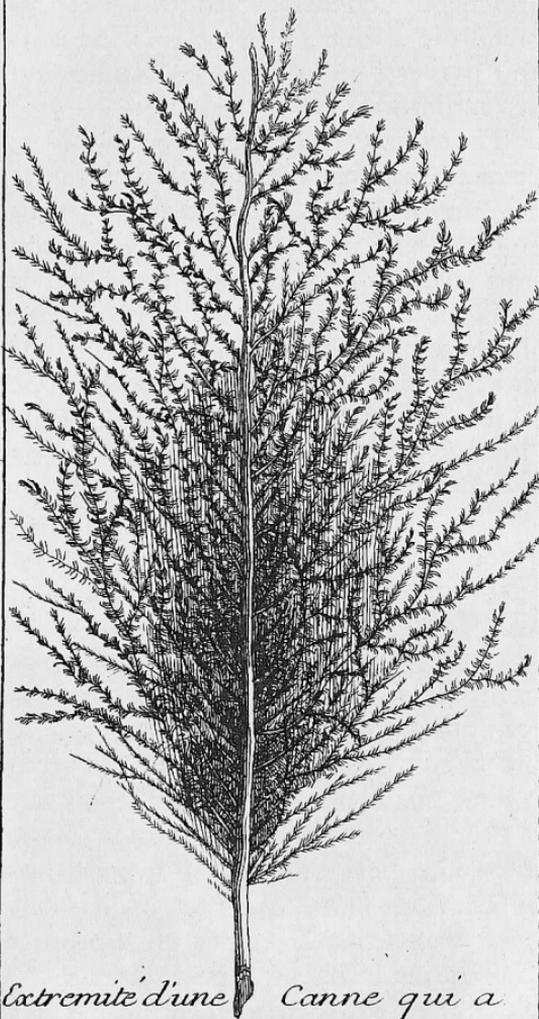
arraché les souches , bien seur qu'il reprendroit aisément , parce qu'il ne pouvoit pas être étouffé par les Canes qui ne l'entouroient pas de tous côtez.

En quel  
temps les  
Canes  
fleuri-  
sent.

Toutes les Canes qui se trouvent âgées de onze ou douze mois , lorsque la saison des pluyes arrive , ne manquent jamais de pousser à leur sommet un jet d'environ trois pieds de long. Les Roseaux sont la même chose ; mais comme leur matiere est plus dure que celle des Canes , leurs jets sont aussi plus durs , & plus forts. C'est de ces jets-ci , dont les Sauvages font leurs Fleches. On appelle aussi fleches les jets que poussent les Canes , & on dit qu'elles sont en fleche , ou qu'elles ont fleché , quand elles ont actuellement leur jet , ou quand ce jet est tombé de lui-même après avoir fleuri.

Fleurs  
des Can-  
nes.

Cette fleur n'est autre chose qu'un pannache de petits filets , dont les extrémités sont garnies d'un petit duvet gris & blanchâtre , qui s'épanouissent , & sont comme une houpe renversée. Depuis que la fleur a commencé à sortir de la Canne jusqu'à ce qu'elle tombe , il se passe dix-huit à vingt jours ; dans les derniers desquels le bout de la Canne qui a produit la fleche , se seche , & la fleche ne recevant plus de nourriture , se détache & tombe à



Extremite d'une Canne qui a  
poussé son jet et a fleury.



terre, & la Canne cesse de croître & de grossir. Jamais une même Canne ne fleurit deux fois. Si on ne la coupe pas un mois ou deux après qu'elle a fleché, elle s'abaisse peu à peu, & enfin se couche par terre, où jettant des filets qui prennent racine, elle pousse une grande quantité de rejettons. Avant que la Canne pousse sa fleche, & environ un mois après qu'elle a fleché, elle a très-peu de suc, son milieu est creux, parce que toute la substance qui gonflait les fibres, étant montée en haut pour produire la fleche & la fleur, les fibres se sont rapprochées les unes des autres, & ont laissé vuide la place qu'elles occupoient lorsqu'elles étoient pleines de suc. Les Cannes en cet état ne valent rien, & on ne doit pas songer à les couper, ni pour faire du Sucre, ni pour faire du Plant, ni même pour faire de l'Eau-de-Vie, parce qu'étant alors presque seches, elles n'ont ni le suc nécessaire pour produire du Sucre, ni pour pousser des rejettons, ni pour communiquer à l'Eau la douceur & la force qui la fasse fermenter pour produire l'Esprit qui compose l'Eau-de-Vie.

Lorsque les Cannes sont meures, & en état d'être coupées, on dispose les Nègres & les Nègresses le long de la pièce

Comment on doit couper les Cannes.

que l'on veut entamer , afin de la couper également , sans qu'ils entrent dans la pièce les uns plus que les autres. Quand elles n'ont que sept ou huit pieds de hauteur , on commence par abattre les têtes des rejettons de toute une souche , les uns après les autres , avec un coup de serpe , & cela à trois ou quatre pouces au dessous de la naissance de la feuille la plus basse. Il y a des Habitans qui veulent profiter de tout , & qui croyant beaucoup gagner ont peine à souffrir cette perte apparente ; mais ce n'est pas en cela seul qu'ils se trompent ; & pour en être convaincu , il n'y a qu'à faire reflexion , que le haut de la Canne pousse toujours jusqu'à ce qu'elle ait fleché , & qu'ainsi ce haut est toujours verd , & rempli d'un suc crud , ou pour ainsi dire , d'un chile indigeste , & qui n'est destiné qu'à l'augmentation de la Canne. Or à quoi peut servir cette matière , sinon à augmenter la quantité du jus , sans accroître sa bonté , & à faire un mélange d'un bon suc , cuit , & perfectionné par la chaleur du Soleil , avec un autre que la nature n'a destiné qu'à l'accroissement de la Plante ? Je n'ai jamais pû donner dans cette économie mal entendue , & j'ai toujours voulu que les Negres coupassent la tête à l'endroit où il ne paroïssoit plus de verd.

Après que la touffe qu'un Negre a commencé d'étêter, est achevée, il coupe les Cannes par le pied. Sur quoy il y a une remarque à faire, qui est, de les couper, sans taillader la souche; parce toutes ces hachûres la gâtent, & ne servent qu'à donner entrée à la chaleur du Soleil, & à faire consumer plutôt l'humidité & la sève qui est dans la souche, ce qui n'aide pas assurément à lui faire pousser des rejettons. Il faut que le Commandeur, c'est-à-dire, l'Homme blanc ou noir, qui a soin de commander, & de conduire les Negres au travail, de veiller sur leurs actions, de les faire assister aux Prières, & exécuter les ordres qu'il a reçûs du Maître. Il faut, dis-je, que le Commandeur en instruisse les nouveaux Negres, & qu'il prenne garde que les anciens ne négligent pas cette précaution. Un peu d'exercice les y accoutume, & un peu de vigilance du Commandeur les empêche de l'oublier.

Office  
du com-  
mandeur.

Selon la longueur de la Canne, le Negre qui l'a coupée de sa souche, la coupe en deux, ou en trois parties, après avoir passé la serpe tout du long pour en ôter les barbes qui pourroient y être attachées. On ne laisse guères les Cannes plus longues de quatre pieds, & on ne leur en donne jamais moins de deux & demi, à

moins que ce ne soit des Rottins produits dans des terres maigres & usées, qui ne sont pas plus longs ordinairement.

Quatre ou cinq Negres qui sont voisins, jettent toutes les Cannes qu'ils coupent, en un monceau derrière eux, afin que ceux qui les amarrent, les trouvent assemblées, & qu'il ne s'en perde point sous les feuilles, & les têtes que l'on continuë de couper, & dont la terre est bientôt entièrement couverte.

Comment  
il faut  
amarre  
les Can-  
nes.

On met ordinairement de jeunes Negres ou Negresses, ou autres, qui ne peuvent faire un plus grand travail, à amarre les Cannes, & à en faire des paquets, que l'on charge dans les Cabriolets. On se sert pour l'amarrage, des extrémités des têtes de Cannes, qu'on appelle l'œil de la Canne. On le tire du reste avec trois ou quatre feuilles, & il vient assez facilement. On amarre premièrement les feuilles de deux yeux ensemble, pour faire le lien plus long, puis selon la longueur des Cannes on étend deux liens à terre environ à deux pieds l'un de l'autre, & on couche les Cannes dessus en travers, au nombre de dix ou douze, selon leur grosseur: on serre ensuite ces Cannes avec les deux liens, en les tortillant, & passant l'un des bouts entre les Cannes & le lien, comme on

voit que les Fagots & les Cotterets sont  
liez à Paris. Quand le Commandeur juge  
à propos, il fait quitter la coupe, & fait  
porter au bord du chemin les paquets de  
Cannes, afin que les Cabroüets arrivans,  
les Cabroüettiers les chargent promte-  
ment, & les portent au Moulin.

1696.

Au reste, il ne faut jamais couper de  
Cannes que ce qu'on juge pouvoir en  
consommer dans un espace de vingt-qua-  
tre heures. C'est une faute très-confide-  
rable d'en couper pour deux ou trois jours,  
parce que dans cet espace de tems elles  
s'échauffent, se fermentent, s'aigrissent,  
& deviennent par consequent inutiles pour  
faire du Sucre, sur tout du Sucre blanc.  
Quand on est sûr que le Moulin ne man-  
quera pas de Cannes, il vaut mieux oc-  
cuper les Negres à quelques autres tra-  
vaux, dont un habile Commandeur ne  
manque jamais, que de leur faire couper  
des Cannes pour deux ou trois jours, sous  
pretexte de les employer durant ce tems  
à d'autres ouvrages.

Quelle  
quantité  
de Can-  
nes on  
doit cou-  
per,

On a coûtume de couper les Cannes le  
Samedy, pour commencer à faire tourner  
le Moulin le Lundy à minuit. Quand on  
ne fait que du Sucre brut, on peut pren-  
dre cette avance, de porter les Cannes au  
Moulin, sans oublier de les bien cou-

1696. vrir avec des feüilles , de peur qu'elles ne s'échauffent trop.

Mais quand on travaille en Sucre blanc, il vaut mieux retarder le travail de quelques heures, que de l'avancer au risque de le gâter par des Cannes échauffées.

En quel  
temps il  
les faut  
couper.

Il est donc plus à propos de ne couper les Cannes que le Lundy de grand matin, & employer tous les Negres à cet ouvrage afin de l'avancer, & cependant faire du feu sous les Chaudieres à demi-pleines d'eau pour les échauffer, afin que le jus qui se tirera des Cannes, trouve les choses disposées pour une prompte cuisson; ce qui est très-important pour la perfection, comme je le dirai en son lieu.

Voilà, à mon avis, tout ce qui se peut dire sur la culture des Cannes. Il faut à présent parler des instrumens, dont on se sert pour les écraser, & pour en tirer le jus, le suc, le vin, ou le veson, qui sont des termes sinonimes usitez en differens lieux, mais qui tous signifient toujourns la même chose. Nous les appellons des Moulins à Sucre, & les Espagnols les appellent Ingenios d'Azucar.

### *DES MOULINS A SUCRE.*

Il y a trois sortes de Moulins, dont on

se sert pour moudre , & pour briser les Cannes , afin d'en exprimer le suc. Les uns tournent par le moyen de l'eau , les autres sont tirez par des Bœufs ou par des Chevaux , & les troisièmes sont meûs par le moyen du vent. Ces derniers sont rares. Je n'en ai vû que deux , quoiqu'on en puisse faire très-commodément dans toutes les Cabesterres , où l'on est assuré que les vents de Terre & de Mer se succèdent inmanquablement , & où les calmes sont presque aussi rares que les Eclipses du Soleil. L'un de ceux que j'ai vûs , étoit à Saint-Christophle , dans la partie Angloise , auprès du grand Fort. Je n'entrai point dans ce Moulin , & je me contentai de l'examiner par dehors , pouvant le faire très-facilement , parce que la cage étoit toute à jour. L'autre appartenoit à un Habitant du quartier du Fort-Royal de la Martinique.

On m'a assuré que depuis la prise de l'Isle de Saint-Christophle les Anglois ont fait faire à la maniere des Moulins à Bled de Portugal , sur les desseins que le Comte de Gennes en avoit donnez au Colonel Codrington General des Isles Angloises sous le vent.

Les deux Moulins à vent que j'ai vûs ne differoient presque en rien de ceux que

1696.

Differentes espèces de Moulins.

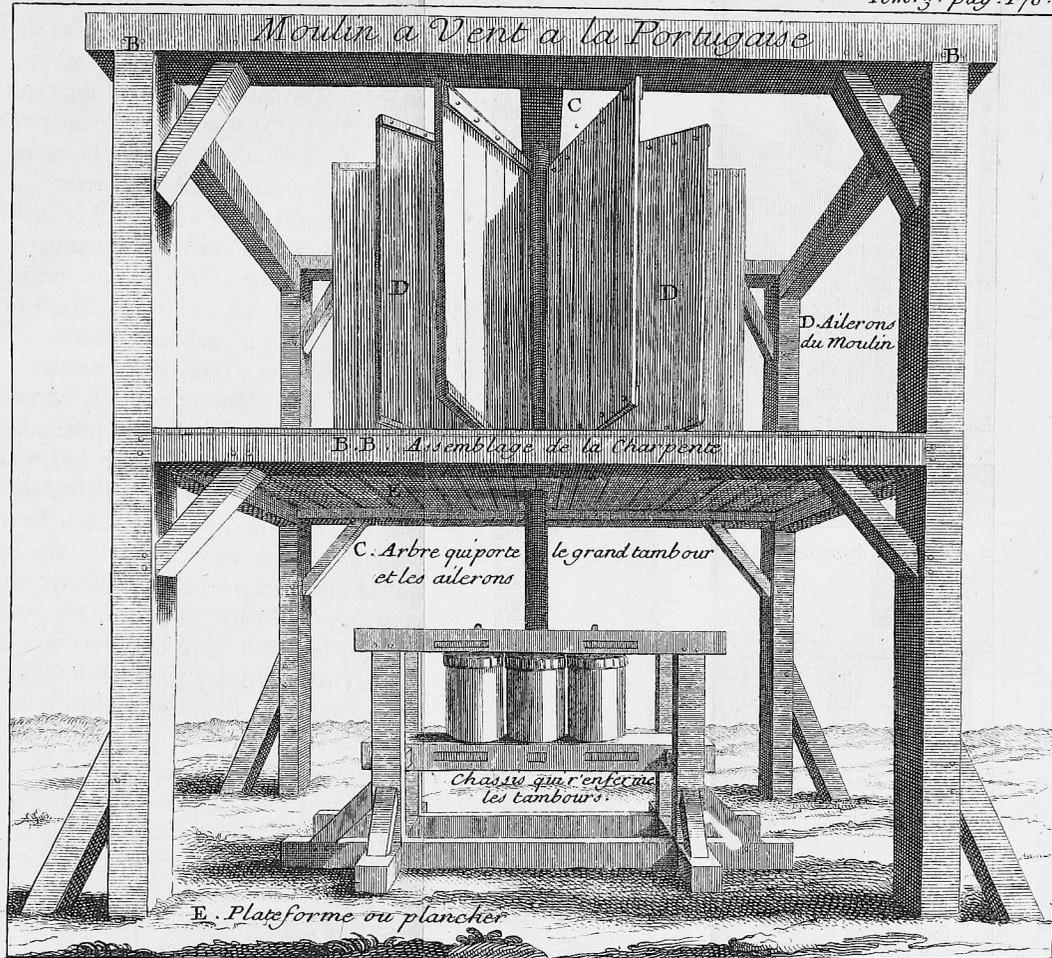
Moulins à vent ordinaires.

l'on voit en Europe, & à l'entour de Paris, pour moudre le Bled, excepté qu'il y avoit un Tambour revêtu de fer, au lieu de la Meule. Il y en a d'une autre maniere à la Barbade : comme je ne les ai point vûs, je n'en peux rien dire.

Mou-  
lins à  
vent à la  
Portu-  
gaise.

Les Moulins que l'on fait à la maniere de ceux dont on se sert en Portugal pour moudre le Grain, ont les aîles horizontales, au lieu que les autres Moulins les ont verticales ou perpendiculaires. L'Essieu ou l'Arbre, comme on voudra l'appeller, à l'extrémité duquel la Meule ou le Tambour est enchassé est posé perpendiculairement sur un Pivot qui tourne sur sa Platine. Il est retenu dans cette situation par deux demi-Collets de Bronze, enchassés dans deux traverses de bois, qui se meuvent dans les couïsses du chassis pour serrer l'Arbre, & pour le tenir droit, & pour le laisser libre, quand il y a quelques reparations à y faire. Cet Arbre est assez long pour sortir au-dessus de la platiforme, qui sert de couverture à toute la Machine. Cette partie est longue d'environ neuf pieds ; elle est percée de huit mortoises par haut, & autant par bas, dans lesquelles on fait passer huit traverses, qui excèdent l'Arbre ou l'Essieu de quatre à cinq pieds de chaque côté, &

*Moulin à Vent à la Portugaise*





qui forment ainsi huit bras, sur lesquels on clouë des planches minces & legeres, qui composent les huit aîles de ce Moulin. Elles ont, comme on voit, huit pieds de haut sur quatre à cinq pieds de large. L'Essieu, ou le reste de la longueur de l'Arbre qui excède la hauteur des aîles, est diminué dans sa grosseur, & réduit à trois ou quatre pouces de diametre, pour être emboëté plus facilement dans une ouverture ronde, pratiquée dans l'une des traverses qui se croisent, & qui sont soutēnuës par les poteaux arc boutez sur la plateforme, afin de soutenir l'Arbre & pour le tenir droit. Mais comme il arriveroit que le vent frappant dans l'entre-deux de deux aîles, rendroit le Moulin immobile, & qu'il est necessaire, pour le faire tourner, que le vent frape les aîles de côté, on l'a determiné à produire cet effet, en faisant de petites cloisons de planches au devant de l'ouverture, que forme chaque entre-deux d'aîles, qui soient paralleles à la troisieme aîle qui précède celle, dont on couvre l'ouverture: & comme il y a huit aîles, & huit ouvertures, ce sont aussi huit cloisons qu'il y a à faire, qui sont éloignées de trois ou quatre pouces de la circonference du cercle, que les aîles décrivent en tournant.

1696.

1696.

nant. Ces cloisons sont aussi hautes que les aîles, & leur largeur égale la distance qu'il y a d'une aîle à une autre. Elles empêchent le vent de fraper à plomb entre deux aîles, & le déterminent à suivre le biais qu'elles lui présentent, & à fraper avec violence l'aîle qui lui est opposée, & à la faire tourner, & imprimer le même mouvement successivement à toutes les autres, à mesure qu'on tournant elles se présentent devant la même ouverture. Or y ayant huit ouvertures, il est aisé de comprendre que de quelque Rhumb qu'il souffle, il trouve toujours une entrée pour fraper quelqu'une des huit aîles, & pour faire agir le Moulin.

La difficulté d'arrêter le mouvement du Moulin, quand la nécessité le requiert, ou quand on n'a plus besoin qu'il tourne, est plus considérable : car la violence de son mouvement est très-grande, & il ne faut pas esperer de la pouvoir surmonter avec quelque cheville de fer, ou avec un autre arrêt, parce qu'on se mettroit en danger de voir briser les aîles, de sorte qu'il faudroit attendre, ou que le vent cessât, ou qu'il changeât de Rhumb, mais on a trouvé une espee de porte en maniere de coulisse, de la hauteur de la cloison, & un peu plus large qu'il ne

Maniere  
d'arrêter  
le mou-  
vement  
de ces  
Moulins.

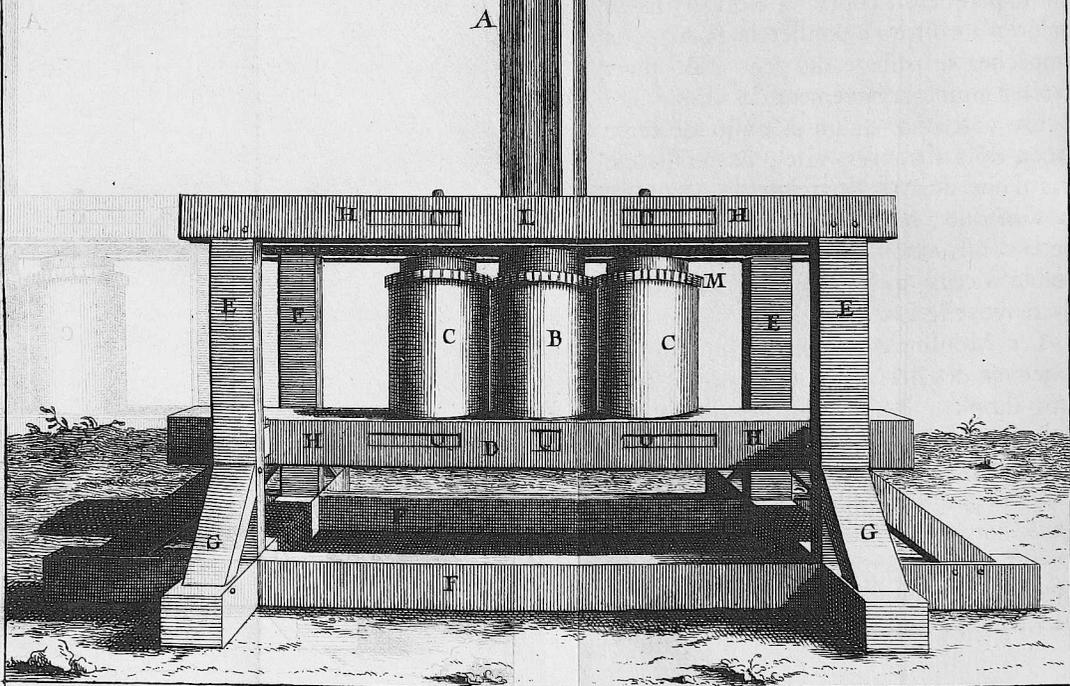


## CHASSIS D'UN

## MOULIN A SUCRE .

- A.. *Arbre du Moulin*  
 B.. *Grand Rolle ou grand Tambour*  
 C.. *Petits Tambours*  
 D.. *Table du Moulin*  
 E.. *Poteaux du Chassis*

- F.. *Sole du Chassis*  
 G.. *Les liens*  
 H.. *Mortaises des embasses*  
 L.. *Sablieres*  
 M.. *Dents du Moulin*



fait , pour fermer toute l'ouverture. On la pousse devant celle où le vent souffle, & le vent ne pouvant plus agir sur les aîles , il est facile d'arrêter le reste du mouvement qu'il y avoit imprimé. 1696.

La maniere de porte qui me plairoit davantage , seroit celle qui seroit attachée à chaque cloison avec des gonds & des pentures , qui s'ouvriroit en dehors , & qui se plaqueroit contre la cloison , parce qu'on n'auroit qu'à pousser la porte pour empêcher le passage du vent , & pour arrêter ainsi le mouvement des aîles.

On voit assez qu'un Moulin de cette façon doit aller très-vîte , & qu'il n'est pas d'une dépense considerable , ni pour la fabrique , ni pour l'entretien. Le reste de la construction de ces Moulins est semblable à ceux que je vais d'écrire : ainsi j'y renvoye le Lecteur.

Les Moulins que l'on fait tourner par le moyen des Bœufs ou des Chevaux, sont très-simples , & bien plus communs que ceux dont je viens de parler.

Moulins  
qui sont  
meus par  
les Bœufs  
ou Che-  
vaux.

Ils consistent dans un Chassis de douze pieds de longueur sur quatre pieds de largeur , composé de quatre poteaux de huit ou dix pouces en quarré , sur dix à douze pieds de long , quand on met en terre une partie de ces poteaux , & seulement de

sept pieds quand on ne les y enfonce pas. De quelque maniere que ce soit, les bouts des poteaux sont emmortoïsez dans une sole de la même grosseur des poteaux. Les soles des longs côtez sont unies ensemble par des entre-toïses : & quand on met en terre tout cet assemblage, on a soin de bien fouler la terre, afin que le tout ait la plus grande fermeté qu'on puisse lui donner. Lorsqu'il n'est pas dans la terre, les soles & les entretoïses débordent les poteaux d'environ trois pieds, afin de recevoir le tenon d'un lien, dont l'autre extrémité est emmortoïcée dans le poteau, à qui il sert de contre-boutant, de contre-fiche, ou de jambe de force : de maniere que chaque poteau est appuyé par deux liens. Outre les deux petites entretoïses de la sole, il y en a une autre à chaque bout du Chassis, qui est emmortoïcée dans les poteaux environ à deux pieds de terre. Ces deux entre toïses servent à soutenir la table du Moulin. Cette table est une pièce de bois, plus longue de deux pieds que le Chassis, épaisse de quinze à dix-huit pouces, dont la largeur ne peut être moindre de vingt pouces. Le milieu de ses côtez est percé de part en part d'une mortoïse de six pouces de large sur huit pouces de hauteur, & le dessus

de la table est percé dans son milieu d'une ouverture qui répond au milieu de cette mortoise. On enchasse dans cette ouverture une pièce de fonte, appelée collet d'environ trois pouces de hauteur, qui est percée dans son milieu d'une ouverture ronde de quatre pouces de diamètre, par laquelle passe le Pivot de fer, qui est dans le centre du grand Tambour; ce collet sert à le tenir, & l'empêche de s'écarter. Le bout du Pivot est percé d'une ouverture barlongue de dix sur quinze à seize lignes, dans laquelle on fait entrer la queue d'un morceau de fer, gros comme la moitié d'un œuf d'Oye, & fait à peu près de la même façon, dont la pointe qui est acérée, posé sur une platine de fer acéré, longue de six pouces, & large de trois, sur le milieu de laquelle on a pratiqué deux ou trois petits enfoncemens pour déterminer la pointe de l'œuf à s'y arrêter, sans varier de côté, ni d'autre en roulant; la longue mortoise qui perce toute la largeur de la table, sert à passer cette platine de fer, à la poser, à la changer de place, quand la pointe de l'œuf a usé un des enfoncemens. Elle sert même à changer l'œuf après qu'on a levé avec des pincés le grand Tambour, pour donner lieu à la queue de sortir de la mortoise,

1696.

Oeufs. 38  
platinés  
de Mbu-  
lin.

1696.

Tables  
de Mbu.  
lin ordi.  
naires.

où elle est engagée. Le dessus de la table est ouvert par deux échançures, l'une & l'autre également éloignées de l'ouverture, où passe le pivot du tambour du milieu, qu'on appelle le grand Tambour. Cet éloignement se mesure par le demi-diamètre du grand Tambour, & par le demi-diamètre de celui qui est à côté: la valeur de ces deux demi-diamètres est la distance qui doit être du milieu de la table au commencement de chacune des deux échançures. Mais comme il faut donner un peu de jeu aux pivots des tambours qui sont à côté du grand, on les commence à quatre pouces plus près qu'elles ne devroient être du grand tambour: on leur donne la même hauteur qu'à la mortoise du milieu, leur largeur est ordinairement de dix-huit à vingt pouces; mais la partie échançrée qui coupe toute la largeur de la table, n'en a que neuf à dix, & le reste est coupé en manière de mortoise, qui est couverte par le bois même de la table, à qui on laisse une épaisseur d'environ deux pouces. Cette épaisseur sert à maintenir une pièce de bois large de huit à dix pouces, & d'autant d'épaisseur que la mortoise a de hauteur, mais de façon à y pouvoir entrer, & en sortir facilement. Elle déborde la largeur de la table de

quatre ou cinq pouces de chaque côté ; dans le milieu de sa longueur & de son épaisseur on taille une mortoise , dans laquelle on enchâsse une pièce de fonte de trois pouces d'épaisseur sur six pouces de large & douze de longueur , dont les extrémités sont coupées en demi-cercle : le bout qui est dans la mortoise , sert quand l'autre est usé , en la changeant bout pour bout : ce demi-cercle sert à embrasser le bout du pivot de chaque petit tambour , au-dessus de l'œuf , qui tourne sur une platine de fer acéré comme le grand tambour. On appelle cette pièce de bois , garnie de ce demi-collet de fonte , une Embasse ; mais comme le mouvement violent du grand tambour ou Rouleau , ou Rolle , qui est la cause du mouvement des deux autres , pourroit la faire mouvoir , & aller & venir de côté & d'autre , & que quand on a besoin d'éloigner ou d'approcher les petits tambours de celui du milieu ; cela seroit impossible , si l'Embasse remplissoit exactement toute la largeur de la mortoise ou de l'échancrure de la table. On a remédié au premier de ces inconveniens , en faisant un trou à chaque bout de l'Embasse qui débordé la table , dans lequel on fait passer une cheville de fer qui accolle la table ,

Embasse  
de la table.

1696.

& qui empêche l'Embasse de se remuer ; & au second , en ne faisant pas l'Embasse aussi large que l'échancrûre ou la mortoise , où elle est posée , & on acheve de remplir le vuide qu'elle laisse avec des coins , dont on augmente ou diminuë le nombre , selon le besoin que l'on a de presser , ou d'élargir , c'est-à-dire , d'approcher , ou d'éloigner les petits tambours de celui du milieu.

Allettes  
de la ta-  
ble &  
leur usa-  
ge.

Le bas de la table , c'est-à dire , la partie qui porte sur les entre-toises , est garnie de chaque côté de deux allettes ou planches d'un pouce d'épaisseur , qui y sont bien jointes & bien calfatées , & qui par leur largeur remplissent exactement le vuide qui est entre la table & les poteaux du Chassis. Ces allettes sont inclinées vers la table , & panchent en même-tems vers le bout qui regarde la Sucrerie , où le jus des Cannes doit être conduit. Le bout de la table , qui déborde la longueur du Chassis , fait comme une espee de Gargouille avec les extrêmité des deux allettes qui s'y joignent , par où le jus des Cannes tombe dans une Gouttiere de planches , dont le dessus est de niveau avec le Sol du Moulin , & sur lequel marchent les Bœufs ou les Chevaux qui le font tourner. On doit avoir soin que cette

Gouttiere soit bien close , afin qu'il n'y  
entre aucune ordure. On se sert des meil-  
leurs bois pour faire les tables , comme le  
Balatas , l'Acomas , l'Angolin , ou le  
Bois-Lezard. 1696.

Le dessus de la table est chargé de trois  
tambours , posez en ligne droite selon sa  
longueur ; ils sont de fer fondu de l'épais-  
seur de deux pouces ou environ ; leur  
hauteur n'est jamais moindre de seize pou-  
ces , & n'excede point vingt-deux pouces.  
Leur diamètre par dedans est depuis quin-  
ze jusqu'à dix-huit pouces. Leur vuide est  
rempli d'un Rouleau de bois de Balatas ,  
d'Acomas , ou d'autre bon bois dur ,  
plein , liant , & qui ne soit pas sujet à se  
gâter , après qu'il est tourné & poli , &  
reduit à une grosseur qui laisse entre lui  
& le tambour un demi-doigt de vuide  
tout au tour , on l'y pose bien à plomb ,  
& on garnit le vuide avec des ferres de fer  
d'espace en espace , afin que le tambour  
tienne bien au Rouleau , sans pouvoir en  
fortir , & sans pancher de côté ni d'au-  
tre.

Tam-  
bours de  
Moulin.

On appelle Serres , des Lames de fer  
ou de bois , longues d'environ un pied ,  
larges d'un pouce & demi , & épaisses de  
quatre à cinq lignes à un bout , & fort  
minces à l'autre. Après que le tambour est  
Ce que  
c'est que  
des fer-  
res , leur  
usage.

1696.

ainsi arrêté d'un côté autour de son Rouleau, on le tourne bout pour bout, en sorte que la partie qui doit être du côté de la table, soit en haut pour avoir la liberté de travailler à son aise, & ainsi on garnit avec des serres de bois tout le vuide qui est entre la circonférence du Rouleau & le dedans du tambour, observant de laisser déborder le Rouleau d'un bon pouce hors du tambour; après quoi on fait entrer des serres de bois, autant qu'on en peut mettre, & tout le vuide étant exactement rempli, on y pousse à coups de masse, des serres de fer; de manière qu'il est impossible au tambour de monter ou de descendre, ni de remuer. Après cela on le change de situation, on le remet à plomb sur l'autre bout, & après qu'on l'a garni de serres de bois autant qu'il y en peut entrer, on y met à force, comme à l'autre bout, des serres de fer, observant seulement de laisser deux ouvertures, comme deux abreuvoirs, par lesquelles on acheve de remplir tout ce qui pourroit rester de vuide entre le tambour & le Rouleau avec du Bray bouillant, dont on couvre tout le reste du bout du Rouleau, tant dessus que dessous, afin que l'eau, l'humidité, & le jus des Cannes ne pénètrent point dans le bois, parce qu'elles

Le pourriroient infailliblement.

1696.

Les Tambours étant ainsi affûrez au tour de leurs Rouleaux, on fait une mortoise quarrée dans le centre des deux petits Rouleaux, qui en perce toute la longueur, pour y placer les pivots de fer.

Pivots  
de fer  
qu'on fait  
entrer  
dans les  
Tambours.

Quand on parle de petits Rouleaux ou Tambours, on entend simplement ceux qui sont à côté de celui qui est au milieu, qu'on appelle le grand Tambour ou le grand Rolle. On les appelle petits, parce que les premiers Moulins, qui avoient été faits aux Isles, avoient le Tambour du milieu beaucoup plus gros que les deux autres. On prétendoit avoir de bonnes raisons pour cela, & on disoit que sa grosseur donnant moyen d'y placer une fois plus de dents qu'aux deux autres, les deux petits faisoient deux tours pendant qu'il n'en faisoit qu'un; ce qui étoit une acceleration de mouvement très-considérable; mais comme on a reconnu depuis que cette grosseur caufoit plus d'incommodité qu'elle n'apportoit de profit, on fait à present les trois Tambours égaux, & d'une grosseur raisonnable: cependant ceux des côtes ont toujours conservé le nom de petits Tambours.

Quelle  
différence  
il y a  
entre les  
Tambours.

On détermine la longueur des Rouleaux par la hauteur du Chassis, c'est-

à-dire, que le Rouleau a autant de longueur qu'il y a de distance, depuis le niveau du dessus de la table, jusqu'au niveau du dessous des entre-toises, qui joignent les poteaux par le haut. Cette distance est ordinairement de trois pieds ou environ. La largeur de la mortoise qui est dans le Rouleau, est de quatre pouces en quarré; elle égale celle du pivot qui doit la remplir: il est de fer, ses deux extrêmités sont rondes, & cette rondeur est d'environ trois pouces de diamètre à chaque bout. Celui d'en-bas est percé dans son centre, comme je l'ai dit ci dessus, d'une mortoise barlongue, pour recevoir la queue de l'œuf. Celui d'en-haut est plein. Le meilleur cependant seroit qu'il eût une mortoise semblable à celle d'en-bas, afin de pouvoir s'en servir, quand l'autre seroit usée à force de servir, comme cela arrive assez souvent. On assure le pivot dans le Rouleau avec des serres de fer dessus & dessous, & on en enfonce même quelques-unes dans l'épaisseur du Rouleau, haut & bas, pour tenir le pivot plus fortement attaché au Rouleau. Mais comme le bois pourroit éclater par le bout, on le garnit d'un cercle de fer de deux pouces de large, & de neuf à dix lignes d'épaisseur, que l'on fait entrer dans le

bois , de maniere qu'il ne deborde point :  
il sert à l'entrenenit , & à empêcher qu'il  
ne fende par l'effort des ferres que l'on y  
fait entrer pour affermir le pivot.

1696.

La longueur du Rouleau qui remplit  
le grand Tambour , surpasse beaucoup  
celle des deux autres ; elle arrive jusqu'à  
l'enrayeüre du comble du Moulin , qui  
est ordinairement douze ou quinze pieds  
au dessus du Chassis. C'est pour cette rai-  
son qu'on l'appelle l'Arbre du Moulin ou  
du grand Rolle. Mais comme il seroit  
impossible & inutile de mettre dans son  
milieu un pivot de fer de toute cette lon-  
gueur ; après que le Tambour est assuré  
autour du Rouleau , on se contente de  
creuser une mortoise dans son centre, dans  
laquelle on enchasse fortement un pivot  
de fer , de quinze à dix-huit pouces de  
longueur , dont la partie ronde du bas est  
percée dans son milieu d'une ouverture  
barlongue , pour recevoir la queuë de  
l'œuf.

Arbre de  
Moulin  
ou grand  
Rolle.

Le reste de la longueur de l'Arbre de-  
puis le dessus du Chassis jusqu'à l'en-  
rayeüre , est taillé à huit pans , tant pour  
décharger un peu du bois , que pour y fai-  
re plus facilement les mortoises , dont  
nous allons parler. Son extrêmité est cou-  
pée & arrondie de maniere , qu'elle est

1696.

Demi-  
selle, son  
usage.

réduite à quatre pouces de diamètre, pour former comme un pivot, qui s'emboîte dans une des pièces de l'enrayeüre, ou dans une pièce de bois qui y est jointe & attachée avec des cheville de fer, qu'on appelle une Demoiselle; ce qui sert à tenir l'Arbre droit, sans qu'il puisse aller ni venir, ni pancher de côté ou d'autre en tournant.

Bras de  
Moulin,  
leur usa-  
ge.

A un pied au-dessous de ce pivot, on fait quatre mortoises dans quatre faces opposées de l'Arbre; on les creuse en aboutissant, pour recevoir les queuës coupées en tenon de quatre pièces de bois de trois pouces de diamètre assez longues pour arriver jusqu'à deux pieds près de terre, faisant un angle de 50. à 55. degrez avec l'Arbre. C'est au bout de ces pièces de bois, qu'on appelle les bras, qu'on attache la volée, où l'on attèle les chevaux, qui font tourner l'Arbre. Mais comme ce simple tenon n'auroit pas assez de force, pour résister aux efforts que font les Chevaux en tirant le bras où ils sont attachez, on fait deux mortoises dans l'autre, environ un pied au-dessus du Chassis, dans lesquelles on passe deux traverses de trois à quatre pouces en quarré, dont la longueur arrive jusqu'aux bras: on les joints ensemble par des tringles avec des chevilles

chevilles de fer , ce qui affermit les bras , sans qu'ils courent aucun risque d'être emportez par le mouvement des Chevaux. Mais comme il ne serviroit de rien de faire tourner l'Arbre & le grand Tambour, si ceux des côtez demeuroient immobiles , on les garnit tous trois de dents qui s'engrenant les unes dans les autres , font que les petits Tambours se meuvent dès que le grand est en mouvement. Ces dents s'enchassent sur la circonference des Rouleaux dans des mortoises de trois pouces de haut sur deux pouces de large , dont le commencement de l'ouverture est à trois pouces au-dessus des Tambours. Avant que de marquer où les dents doivent être placées, on partage toute la circonference en parties égales , de deux en deux pouces , afin qu'il y ait autant de plein que de vuide , c'est-à-dire , autant de dents que d'espaces vuides entr'elles. La hauteur & la largeur des mortoises font les dimensions des dents , dont la situation dans la mortoise doit être telle , que la ligne qui les partage en deux , tombe perpendiculairement sur le centre du Rouleau. La profondeur des mortoises doit être de cinq pouces , & la longueur entiere de la dent de neuf , de maniere qu'elles sortent hors du Rouleau de quatre pouces. Ce qui suffit afin

1696.

Dents de Moulin leur necessity, leur nombre, leur matieres & leur usage.

1695.

qu'elles s'engrenent suffisamment les unes dans les autres, sans cependant toucher à la circonférence des Rouleaux, parce que les deux Tambours ayant chacun deux pouces d'épaisseur, c'est justement la longueur que l'on donne aux dents hors du Rouleau; afin de faciliter leur mouvement & leur rencontre, on coupe leurs vives arrêtes, & on les arrondit un peu selon leur hauteur, de sorte que leur bout fait comme un demi-cercle; & comme leur situation perpendiculaire au centre du Rouleau fait que l'ouverture qu'elles laissent entr'elles à leurs extrémités, est bien plus grande que celle qui est entr'elles sur la circonférence du Rouleau, cela fait qu'elles ne se touchent guères que dans le milieu de leur saillie; ce qui suffit pour imprimer tout le mouvement nécessaire au Moulin. On se sert de Balatas, de Courbary, de Bois-rouge, ou de Bois d'Inde, pour faire les dents, & on a soin que les divisions des mortoises soient bien égales dans les trois Rouleaux; & s'il se trouvoit quelque chose de plus ou de moins dans quelqu'un d'eux, on régle ou repartit exactement ce défaut, ou cet excès sur toutes les autres parties pleines & vuides, afin qu'il y ait entre toutes les dents le plus d'égalité qu'il est possible.

Raisons  
de l'éga-  
lité qui  
doit être  
entre les  
dents, &  
leurs vui-  
des.

parce que s'il y a un plus grand espace d'une dent à l'autre, la plus éloignée sera frappée plus violemment que si elle avoit été toujours presque adhérente à celle qui la pousse. Or l'effort que celle-ci fait contre celle qui est plus éloignée, ne peut manquer d'être plus grand, parce qu'il vient de plus loin, & par conséquent de comprimer davantage les parties; & comme elle reçoit successivement la même augmentation d'effort de toutes les autres dents qui la touchent, il faut qu'elle cede enfin à la violence, son bois s'éclate, & elle se rompt en pièces. Celle qui la suit, a encore plus à souffrir, parce que l'effort que les autres dents font contre elle, est augmenté par la distance où elle se trouve, de sorte qu'elle est bien plutôt rompue; & si on n'arrêtoit pas promptement le mouvement du Moulin, on auroit le chagrin de voir sauter toutes les dents, les unes après les autres. La même chose arrive quand quelqu'un des Rouleaux n'est pas à plomb, parce que pour lors les dents se frappent de biais, & ne pouvant plus être toutes d'égale force, il faut que la plus foible cede & se rompe; ce qui entraîne nécessairement la perte de toutes les autres. Il faut dans ces occasions arrêter promptement le Moulin: cela est aisé

1696.

aux Moulins qui sont tournez par des Bœufs, ou par des Chevaux : mais il n'en est pas de même des Moulins à eau, où le mouvement de la grande Roïe ne cesse pas d'abord qu'on a détourné l'eau qui la fait mouvoir, dont la continuation de mouvement, pour peu qu'il dure, est capable de rompre & d'édenter tout un Monlin.

Maniere  
de remettre  
les  
dents.

Ce n'est pas un petit embarras que de remettre ces dents, sur tout quand elles sont rompuës au ras du Rouleau. J'ai été quelquefois obligé de les faire hacher à coups de ciseau, & de les retirer par esquilles. D'autres fois on les retire en y enfonçant un gros Tirefond dans l'anneau duquel on passe une corde pour suspendre le Tambour en l'air, & pour faire lâcher la dent par la pesanteur du Tambour : mais on ne peut se servir de ce remede qu'aux petits Tambours, & non pas au grand, à cause du trop grand embarras qu'il y a à le descendre. On est donc réduit à les tirer par morceaux avec le ciseau, ou à faire une espece de Renard, comme les Charpentiers le pratiquent pour retirer les chevilles qui sont trop enfoncées.

Au reste c'est une précaution indispensable dans une habitation d'avoir toujours

une trentaine de dents prêtes à mettre en place, afin de les employer dès qu'on s'aperçoit que quelqu'une commence à se gâter.

1696.

On a soin trois ou quatre fois le jour de frotter les dents avec de la graisse, tant pour les faire couler plus facilement l'une contre l'autre, que pour les empêcher de s'échauffer par excès.

Precaution pour empêcher que les dents ne s'échauffent.

J'ai dit ci-devant de quelle manière les petits Tambours étoient affermis à côté du grand par le moyen des collets ou crapaudines de fonte, qui sont enchassées dans les Embasses. Le haut est arrêté de la même manière par un autre collet ou crapaudine enchassée dans une Embasse, que l'on fait passer dans une grande mortoise taillée dans la sablière, qui joint le haut des poteaux dans leur long pan. On fait cette mortoise beaucoup plus longue qu'il n'est nécessaire, pour le passage & pour le mouvement de l'Embasse, afin de pouvoir abaisser le Tambour, quand on le juge nécessaire, en reculant seulement l'Embasse, sans l'ôter tout-à-fait de sa place. Le haut du Chassis n'a point d'entre-toises par les bouts; outre qu'elles seroient inutiles, puisque les deux entre-toises qui soutiennent la table, le lient assez, elles seroient embarrassantes, quand

1696.

il faut abaïſſer le grand Rolle pour repa-  
rer quelque choſe au Tambour , parce  
qu'on eſt obligé de le coucher ſur la table  
après en avoir ôté les petits : ce qui ſeroit  
impoſſible , ſi les bouts du Chaffis étoient  
fermez par des ſablieres ou entre-toiſes.  
Mais afin de ne rien négliger de tout ce  
qui peut contribuer à la ſolidité du Mou-  
lin , on taille de telle ſorte les entre-toiſes  
qui portent les crapaudines du haut des  
petits Tambours , qu'on laiſſe à une de  
leurs extrémitez une épaiſſeur de deux  
pouces de leur même bois , & on arrête  
l'autre par le moyen d'une cheville de fer,  
qui la tranſverſe , & qui l'accolle de telle  
ſorte , qu'elle fait l'effet d'une entre-toiſe.  
On remplit le reſte du vuide de la mor-  
toiſe avec des coins , dont on augmente  
ou diminue le nombre à proportion que  
l'on veut tenir le Rolle ferré ou lâché ;  
pourtant qu'il ſoit bien à plomb : car ſans  
cela on s'expoſeroit à voir ſauter toutes  
les dents , & à faire gâter les œufs & les  
platines , ſur leſquelles ils roulent.

A chaque bout du Chaffis & au-dedans  
des poteaux on cloie deux tringles de  
bois de deux pouces d'épaiſſeur ſur trois  
à quatre pouces de large , dont un des  
bouts poſe ſur la table , & l'autre eſt plus  
élevé de deux pouces que le niveau de la

Tables  
volantes,  
ou établis  
qui ac-  
compa-  
gnent la  
table du  
Moulin.

même table. Elles servent à porter des tables ou établis, qui couvrent toute la superficie de celle du Moulin, y compris même l'épaisseur des poteaux & davantage. Ces tables ou établis sont des deux côtés des Tambours; elles se joignent & s'attachent ensemble avec des crochets plats de fer. Ce qui s'en trouve au-devant des Tambours, est échancré selon leur circonférence ou leur tour; & la pointe que forment les deux échancrures, pénètre entre les Tambours aussi avant qu'elle le peut faire. La largeur de ces établis doit être telle, que les Negres ou Negresses qui servent le Moulin, c'est-à-dire, qui présentent les Cannes entre les Rouleaux, ou qui repassent les mêmes Cannes déjà pressées entre le premier & le second Rouleau, entre le premier & le troisième, ne puissent pas toucher avec les doigts à l'endroit, où les Tambours se touchent, à cause des accidens funestes, & du danger presque sans remède, qu'il y a de passer, & d'être écrasés comme les Cannes entre les Tambours. Ces accidens sont plus fréquens, & plus à craindre aux Moulins à Eau, qu'aux Moulins à Chevaux, parce qu'on est plus maître d'arrêter le mouvement de ces derniers, que des autres, dont la Rouë ne laisse pas de faire encore quel-

1695.

ques tours après qu'on a détourné l'eau qui la faisoit agir , parce que le mouvement violent, dont elle étoit agitée, continuë encore , après que son principe a cessé d'agir.

On met sur chaque établi un bloc de bois d'environ un pied & demi en quarré, dont l'un des côtez est coupé en pointe, & échancré de manière qu'il pénètre entre les deux Tambours autant qu'il peut s'approcher du point de leur jonction. La pointe qui entre dans les Tambours, est plus haute que le reste du bloc. On pose les Canes dessus, & il sert à les diriger, ou à les conduire entre les Tambours, & empêche que celles qui se rompent, ne tombent dessous.

Manière  
de servir,  
ou de  
donner à  
manger  
au Mou-  
lin.

Lorsque le Moulin tourne de gauche à droite, on met les Canes entre le premier Tambour & le second, c'est-à-dire, entre celui qui est à la droite du grand, qui est toujours le second, de quelque côté que l'on commence à compter.

Comme le grand Tambour, c'est-à-dire, celui du milieu, est le principe du mouvement des deux autres, son mouvement allant de gauche à droite, ses dents qui s'engrenent dans celle du Rouleau qui est à sa droite, le font tourner de droite à gauche, & par une suite nécessaire font

tourner celui qui est à sa gauche , de gauche à droite ; de sorte que les deux superficies voisines concourent l'une avec l'autre à attirer puissamment, & sans espérance de leur faire lâcher prise ce qu'elles ont une fois mordu , jusqu'à ce qu'il ait tout-à-fait passé entr'elles. L'action que l'on fait en présentant des Cannes entre les Tambours , s'appelle donner à manger au Moulin. Il n'est pas nécessaire de pousser beaucoup les Cannes entre les Rouleaux pour les y faire passer. Quoiqu'ils soient polis comme une glace , & si pressez l'un contre l'autre , qu'on n'y peut faire passer un Ecu sans l'applatir ; dès que le bout de la Canne est au point de leur jonction , les deux Rouleaux le serrent , & l'attirent en le comprimant d'une manière, qu'ils en font sortir tout le suc , & avec une vitesse proportionnée au mouvement du grand Rolle. Les Cannes ayant été ainsi pressées en passant entre les deux premiers Rolles, sont appellées Bagaces ; elles sont reçues de l'autre côté par une Negresse , qui les plie en deux selon leur longueur , & les présente sur le bloc entre le premier & le troisième Rolle , où elles passent , & achevent de rendre tout le reste du suc qui pourroit encore y être.

1696.

Ce que  
c'est que  
les Baga-  
ces.

Le jus , ou suc , ou vin , comme on

1696.

l'appelle en quelques endroits , tombe le long des Tambours sur les échancrures de la table , & de-là sur les deux allettes qui sont à côté , dont la pente le conduit dans la gouttiere , qui le porte à la Sucrierie.

On met quatre Negresses pour le service d'un Moulin , & quelquefois cinq , sur tout quand c'est un Moulin à Eau , qui mange beaucoup de Cannes, ou quand les Cafes où l'on serre les Bagaces , après qu'elles ont passé au Moulin , sont un peu éloignées.

Combien  
il faut de  
gens pour  
servir un  
Moulin ,  
& leur  
employ.

Une de ces Negresses est occupée à prendre les paquets de Cannes du lieu où les Cabroïtets les ont déchargés , qui doit être toujours le plus proche qu'il se peut du Moulin , & à les approcher & arranger les uns sur les autres à la gauche de celle qui donne à manger au Moulin. Celle-ci les prend les uns après les autres , les pose sur l'établi , les délie , ou pour avoir plutôt fait , quand on est un peu pressé , elle coupe d'un coup de serpe les deux amarres , & pousse les Cannes dans l'entre-deux des Tambours. Souvent dans les Moulins à eau elle ne se donne pas la peine de délier les paquets , elle les met tous entiers ; c'est pourtant ce qu'on ne doit pas permettre , parce que cette trop grande quantité de Cannes fait faire de

trop grands efforts au Moulin , oblige les Tambours de s'éloigner , & presse moins les Cannes. Il faut que les Tambours soient toujours remplis , & ne pas attendre que celles qui y sont soient entièrement passées pour y en substituer de nouvelles ; mais comme elles ne sont pas toutes d'égale longueur , dès que les plus courtes sont passées , il faut remplir leur place par d'autres.

La troisième Negresse reçoit de l'autre côté des Tambours les Cannes qui ont passé ; elle les ploie en deux , & les fait repasser entre le premier & le troisième Tambour , observant qu'ils soient toujours garnis de bagaces , comme les autres sont fournis de Cannes : par ce moyen le grand Rolle demeure bien perpendiculaire ; il presse également , & fait que les Cannes restent sans jus , & que les bagaces sortent presque toutes seches.

La quatrième Negresse & la cinquième, où il y en a cinq , prennent les bagaces à mesure qu'elles sortent des Tambours , & se répandent sur l'établi ; elles en font des paquets , qu'elles portent dans de grandes Cases , comme des Hangarts , où on les met en pile , pour les conserver , & pour s'en servir à faire du feu sous les premières Chaudières , quand elles sont seches.

1696.

Celles qui se trouvent brisées & reduites en trop petits morceaux pour être liées en paquet , sont emportées dans de grands panniens de liannes , & jettées un peu à côté du Moulin avec les restes des liens , ou les Chevaux , les Bœufs , & les Cochons ne manquent pas de les venir manger.

Usage  
qu'on fait  
des baces.

On voit ainsi , que les bagaces ne sont pas inutiles : quelquefois même quand on est pressé de chauffage , on ne fait que les étendre au Soleil en sortant du Moulin , trois ou quatre heures suffisent , & souvent même il n'en faut pas tant , pour les rendre propre à brûler. Il y a des endroits , comme aux basses-terres de la Martinique , & de la Guadeloupe , presque dans toute l'Isle de Saint Christophle , de la Barbade , de Nières & autres, où l'on ne se sert point d'autre chose pour chauffer les deux dernières Chaudières , les premières l'étant seulement avec les pailles ou feuilles de Cannes ; Mais aux Cabestieres des Isles , & en d'autres endroits , où les terres sont plus neuves & plus fortes , les Cannes sont plus dures & plus aqueuses , & ordinairement on ne manque pas de bois dans ces endroits-là , on n'y employe guères les pailles , on se sert seulement des bagaces sous les deux

premieres Chaudières. On chauffe la troisième avec du menu bois, comme sont les branchages que l'on met en fagots, & les deux dernieres en gros bois, afin de faire un feu plus violent & plus continuel, comme il est nécessaire pour achever la cuisson du Sucre.

1696.

La facilité que les Tambours ont de mordre les Cannes, dès qu'elles sont proches du point de leur jonction, & de les attirer entre-eux, fait voir combien il est important d'empêcher que les Negresses qui donnent à manger au Moulin, ou qui repassent les bagaces: (car ce sont ordinairement les femmes qu'on employe à ce travail,) ne puissent toucher avec le bout des doigts à l'endroit où les Tambours le touchent; ce qui pourroit arriver; si la largeur des établis ne les en empêchoit, principalement la nuit, quand accablées du travail de la journée & du sommeil, elles s'endorment en poussant les Cannes, & se penchant sur l'établi elles suivent involontairement les Cannes qu'elles tiennent en leurs mains, elles se trouvent prises & écrasées avant qu'on puisse les secourir, sur tout quand c'est un Moulin à eau, dont le mouvement est si rapide qu'il est physiquement impossible d'arrêter assez-tôt pour sauver la vie

Accidens  
funestes  
qui arri-  
vent à  
ceux qui  
servent  
les Mou-  
lins.

1696.

à celle dont les doigts se trouvent pris. En pareilles occasions le plus court remède est de couper promptement le bras d'un coup de serpe ; & pour cela on doit toujours tenir sur le bout de la table une serpe sans bec, bien affilée, pour s'en servir au besoin. Il est plus à propos de couper un bras, que de voir passer une personne au travers des Rouleaux d'un Moulin. Cette précaution n'a pas été inutile chez nous au Fons S. Jacques, où une de nos Negresses s'étoit laissée prendre au Moulin, heureusement pour elle dans le tems qu'on venoit de détourner l'eau. Un Negre qui tenoit une pince de fer pour lever un des Rolles, quand le Moulin seroit tout-à-fait arrêté, la mit entre les dents, arrêta le Moulin assez de tems pour donner le loisir de couper la moitié de la main qui étoit prise, ce qui sauva le reste du corps.

Une Negresse appartenant aux Jesuites, ne fut pas si heureuse, elle voulut donner quelque chose à celle qui étoit de l'autre côté des Tambours ; le bout de sa manche se prit entre les dents, & y entraîna le bras, qui fut suivi du reste du corps dans un instant, sans qu'on pût lui donner aucun secours. Il n'y a que la tête qui ne passe pas, elle se separe du

col, & tombe du côté que le corps a com-  
mencé d'entrer. 1696.

Ce qui arriva à la Guadeloupe dans l'année 1699. est encore plus funeste. Une Negresse du sieur Gressier Habitant du quartier des trois Rivieres, s'étant prise au Moulin, & criant de toutes ses forces, le Rafineur courut à son secours; il prit & tiroit fortement les deux bras de cette femme, qui avoient été pris successivement, parce que se sentant une main prise, elle y avoit porté l'autre pour se soulager. Un Negre qui vouloit mettre une pince de fer dans les dents pour arrêter le mouvement pendant qu'on détournoit l'eau, se pressa trop, & mit la pince trop bas, de sorte qu'une dent se rompit, & la pince glissa entre les Tambours, qui la repoussèrent si violemment contre celui qui la tenoit, qu'un des bouts lui creva l'estomach, & l'autre lui fracassa la tête: cependant la Rouë s'étant chargée d'eau, son mouvement redoubla, & le Rafineur se trouva pris avec la Negresse qu'il avoit voulu secourir, & passa entre les Rouleaux, & fut fracassé avec elle.

Accident  
arrivé à  
la Gua-  
deloupe.

Quoique de pareils accidens n'arrivent pas tous les jours; comme ils peuvent arriver, on ne doit rien négliger pour les prévenir.



entre les Tambours. Je ne sçai si on peut  
inventer un supplice plus affreux. Je re-  
viens à mon sujet. 1696.

Outre la largeur des établis, on doit dé-  
fendre aux Negresses qui servent le Mou-  
lin, de monter sur des pierres ou sur au-  
tre chose pour s'élever davantage, & pour  
servir plus aisément, particulièrement en  
repassant les bagaces. Et comme le som-  
meil est souvent le principe des accidens  
qui leur arrivent, on doit les obliger de  
fumer, ou de chanter; & le Rafineur qui  
est de quart à la Sucrierie, doit prendre  
garde que ni les Negresses du Moulin,  
ni les Negres qui ont soin d'entretenir le  
feu aux Fourneaux, ni ceux qui écument  
les Chaudières, ne s'endorment pas, non-  
seulement à cause que le travail seroit re-  
tardé ou mal fait; mais encore parce que  
les Negres en écumant peuvent se laisser  
tomber dans la Chaudière qui est devant  
eux, & s'y brûler, ou y être suffoquez,  
comme cela est arrivé plus d'une fois.

Precau-  
tion pour  
les empê-  
cher de  
s'endor-  
mir.

Qu'on dise tout ce qu'on voudra des  
travaux des Forges de fer, des Verreries,  
& autres; il est constant qu'il n'y en a  
point de plus rude que celui d'une Sucri-  
erie, puisque les premiers n'ont tout au  
plus que douze heures de travail, au lieu  
que ceux qui travaillent à une Sucrierie,

Travail  
d'une Su-  
crierie ex-  
trême-  
ment ru-  
de.

1696.

en ont dix-huit par jour , & que sur les six heures qu'ils ont en deux fois pour dormir , il faut qu'ils en ôtent les tems de leur soupé , & souvent celui d'aller chercher des Crabes pour se nourrir : car il y a beaucoup d'Habitans qui se contentent de donner seulement de la farine de Magnoc à leurs Esclaves.

Partage  
du tems  
dans une  
Sucrierie.

Voici comme on partage le tems dans une Sucrierie. On fait lever les Negres pour assister à la Prière environ une demie heure avant le jour , c'est-à-dire , sur les cinq heures du matin ; il se passe presque une heure avant qu'ils soient assemblez , & que la Prière soit faite , parce que dans les maisons bien réglées on fait un petit Catechisme pour les nouveaux Negres qu'on dispose au Baptême , ou aux autres Sacremens , quand ils sont baptisez. Quelques Maîtres leur donnent à boire un peu d'Eau-de-Vie , avant que d'aller au Jardin ; c'est ainsi qu'on appelle le terrain planté de Canes ou d'autres choses , où l'on va travailler.

Ceux qui doivent entrer au service de la Sucrierie des Fourneaux , & du Moulin , y entrent , & y demeurent sans en sortir jusqu'à six heures du soir. Ils s'accoutument ensemble pour trouver un moment pour déjeuner , & pour dîner , mais de

telle maniere , & si promptement , que le travail n'en soit ni suspendu , ni négligé.

1696.

Ma coutume a toujours été d'envoyer à l'heure du dîné aux Negres & aux Negresses de ces trois endroits un grand plat de farine de Magnoc trempée avec du bouillon , avec un morceau de viande salée , des Parates & des Ignames , le tout accompagné d'un coup d'Eau-de-Vie , & cela sans aucune diminution de la ration ordinaire qu'on leur donne le Dimanche au soir , ou le Lundy matin , pour toute la semaine. Par ce moyen je les tenois contents & assez bien nourris pour supporter la fatigue du travail , que je ne voulois point du tout voir languissant , ni les Negres foibles & chancelans , faute d'un petit secours.

Ce que  
l'Auteur  
prati-  
quoit  
pour  
nourrir  
ses Ne-  
gres  
grands  
& petits.

Je pratiquois encore une autre chose , dont je me suis toujours bien trouvé. C'étoit de donner à dîner à tous les petits enfans de l'habitation. Cela soula-geoit beaucoup les peres & meres , les delivroit de ce soin , & leur ôtoit le pretexte de manquer à quelques heures de leur travail , sous pretexte d'avoir besoin de ce tems pour songer à leurs enfans. Ils étoient quittes de tout ce soin en leur donnant le matin avant que d'aller au travail une poignée de farine dans leur

Cony avec quelque petit morceau de viande ou de Crabe, ou des fruits, sans plus s'en mettre en peine que le soir pour les coucher. Ces enfans s'assembloient à la maison un peu avant l'heure du dîné, sans qu'il fût besoin de sonner la cloche pour les appeller. La Negresse de la cuisine, ou quelque autre, leur faisoit le Catechisme, & après leur avoir fait dire les Prières, dont ils étoient capables, elle les partageoit de six en six autour d'un plat de farine trempée avec du boüillon, puis on leur donnoit à chacun un petit morceau de viande avec des Patates & des Ignames. Ce repas leur suffisoit pour le reste de la journée, parce que pendant le reste du jour ils s'amusaient à manger des Canes & d'autres fruits, & vont à la Sucrierie, où ils boivent du Vesou, c'est-à-dire, du jus de Canes qui a boüilli, & qui a été écumé, & même clarifié, lequel est très-nourrissant : de sorte que quand leurs parens revenoient le soir du travail, ils n'avoient que la peine de les ramasser dans le Moulin, ou sous les apprentis des Fourneaux, où ils les trouvoient endormis, pour les porter coucher à leurs cases.

Il y a des Habitans qui ne permettent pas à leurs Negres d'entrer dans la Sucre-

rie, & d'y boire du Vefou, s'imaginant que cela fait une grande diminution à leur recolte. C'est une pure lefine, une économie mal entenduë, & même une dureré de les empêcher de jöüir de cette petite douceur, qui est le fruit de leur travail. L'écriture ne défend-elle pas de lier la bouche du Bœuf qui foule les Gerbes de blé ? Ce qu'on doit exiger d'eux, c'est qu'ils en demandent la permission au Rafineur, ou à celui qui tient sa place, afin de conserver le bon ordre, & la subordination qui doit être dans une habitation.

Les Negres qui travaillent au Jardin, portent avec eux ce qu'ils veulent manger à déjeûner, parce qu'on ne revient à la maison que pour dîner. Il y a des Maîtres qui leur donnent une demie heure pour déjeûner sur le lieu du travail, & qui la rabattent sur les deux heures qu'on leur donne à dîner. Il me semble qu'on peut bien leur laisser ces deux heures entieres, qui leur servent à se reposer, & à faire ce qu'ils ont besoin dans leur menage: & pour ne rien perdre du tems du travail, on peut les y faire aller un peu plus matin, & les en rappeler un peu plus tard.

A onze heures on revient à la maison pour dîner, excepté quand on travaille

1696.

Partage  
du tems  
dans  
l'habita-  
tion.

dans les Bois, ou en d'autres lieux fort éloignez, où l'on perdroit une partie du tems à aller & à venir. On avertit alois les Negres de porter leur dîné avec eux, & l'on occupe à des travaux aux environs de la maison les Negresses qui ont des enfans à la mammelle, afin qu'elles soient plus à portée d'en avoir soin.

Quand on revient dîner à la maison, on retourne au travail à une heure après midy jusques sur les six heures du soir, qu'on quitte le travail du Jardin, pour revenir à la maison, & commencer celui qu'on appelle la veillée, qui dure encore deux ou trois heures; mais auparavant on fait la Prière: après quoi ceux qui doivent travailler à la Sucrerie, aux Fourneaux, & au Moulin à minuit, relevent ceux qui y sont actuellement, & demeurent à leur place jusqu'à huit heures: ce qu'on appelle le petit quart. Mais il vaut mieux ne point faire ce partage, & envoyer coucher ceux qui ont travaillé à la Sucrerie depuis minuit, afin qu'ils ayent six heures à se reposer, & faire entrer à leur place ceux qui n'ont travaillé au Jardin, ou autre part, que depuis six heures du matin. Quant aux autres qui ne sont point occupez à ces trois postes, ils passent leur veillée à grager du Magnoc, ou à d'au-

tres travaux voisins de la maison , dont  
on ne manque jamais. 1696.

Le Samedi on quitte le travail sur les neuf à dix heures du soir ; & comme tous les Ouvriers des deux quarts se rencontrent ensemble , on les employe à porter à la Purgerie les formes de Sucre , qu'on a fait les jours précédens , quand on travaille en Sucre blanc, ou à d'autres, lorsqu'on fait du Sucre brut. On emplit d'eau les Chaudieres , à mesure qu'on les vuide du Sucre, ou du Vefou , dont elles étoient remplies , parce que la chaleur extrême , dont les Fourneaux sont embrasés , après même qu'on en a tiré tout le feu, ne manqueroit pas de les brûler si elles étoient vuides. Quand on fait du Sucre brut , on ne remplit d'eau que les deux dernieres ; & on laisse les autres pleines de Vefou , mais on ne peut pas prendre cette avance en faisant du Sucre blanc , comme je le dirai dans la suite.

Le Dimanche matin après la Prière on porte à la Purgerie les formes qu'on a remplies pendant la nuit , ou bien on met en Barrique le Sucre brut qui étoit dans les rafraichissoirs , que l'on n'a pas pû y mettre plutôt , parce qu'il étoit trop chaud.

Si on a apporté des Cannes au Moulin

1696.

le Samedi au soir, on ne manque pas d'éveiller les Negres qui doivent y travailler le Lundy à minuit, afin que le travail soit discontinué le moins qu'il est possible, & qu'on puisse profiter de la saison seche, pour faire son Sucre, sans se laisser surprendre par la saison des pluyes.

On voit par ce que j'ai dit ci-dessus, ce que c'est que le travail d'une Sucrerie, & combien il est difficile que des Negres le plus souvent mal nourris puissent le supporter, sans y succomber. L'expedient que je pris, dès que je fus chargé du soin de nos affaires, fut de partager en deux Escouades les Negres que je trouvai propres au travail de la Sucrerie, où que je fis instruire à cet effet, afin qu'une Escouade eût pendant une semaine les dix-huit heures de travail, & que la semaine suivante elle n'en eût que six; mais pendant ce tems-là elle travailloit à la Purgerie, quand on faisoit du Sucre blanc, ou au Bois. Et à l'égard des Negres des Fourneaux, & des Negresses du Moulin, je les divisai en six bandes, dont une entroit chaque jour en exercice, de maniere que le travail étant ainsi partagé, il étoit plus facile à supporter, & j'étois en droit d'exiger de mes gens un travail prompt, assidu & vigoureux.

Une

Une des choses qu'on ne sçauroit assez  
recommander aux Negresses qui servent  
le Moulin, est de le tenir propre, en le  
lavant souvent. Les Rafineurs ou ceux  
qui tiennent leur place, doivent être exacts  
jusqu'au scrupule sur ce point. là, du-  
quel dépend toute la beauté de leur Su-  
cre, sur tout du Sucre blanc : car si le  
Moulin est sale & gras, le jus qui sort  
des Cannes, contracte aussitôt les mêmes  
défauts, & devient aigre avant que d'arri-  
ver aux Chaudieres, ce qui de tous les  
défauts est le plus à craindre, & où il n'y  
a point de remede. On lave ordinairement  
les Moulins deux fois par jour ; le maria  
dès qu'il fait jour en prenant le quart, &  
un peu avant la nuit. Il faut pour cela  
arrêter le Moulin, lever les établis, &  
frotter avec de l'eau & de la cendre les  
Embasses, & tous les endroits où le jus  
s'est répandu en tombant des Rouleaux :  
car il n'y a rien qui engraisse tant, & qui  
porte plus d'ordures & plus gluantes que  
le jus de Cannes. Après la cendre on lave  
avec de nouvelle eau la table, les allertes,  
les établis & la gouttiere qui porte le jus  
à la Sucrierie. Et comme tout cela ne se  
peut faire sans consommer beaucoup de  
temps, parce que chaque fois qu'on lave  
le Moulin, on est obligé de lever les Em-

1696.

Soin ex-  
trême  
qu'on  
deit avoir  
de tenir  
le Mou-  
lin bien  
propre.

1696.

Tables  
plus com-  
modes de  
l'inven-  
tion de  
l'Auteur.

baïsses & leurs coins, & de les remettre. Je me mis en tête d'abreger toutes ces ceremonies, en faisant des tables plus commodes, plus solides, & qui se pussent laver sans arrêter le Moulin, & sans consumer un demi-quart d'heure de tems. J'en fis d'abord pour les Moulins de nos habitations, & dans la suite j'en ai tracé pour plusieurs personnes qui en avoient reconnu l'utilité. La longueur de ces tables étoit la même que de celles que j'ai décrit ci-dessus; mais leur largeur excédoit celle du Chassis de six pouces, de sorte qu'elles avoient quatre pieds & demi de large. Comme il n'est pas facile à tout le monde d'avoir des bois de cette épaisseur, & que même quand on en peut avoir, une table de cette grandeur, & de ce poids est difficile à remuer, & à poser dans un Chassis, je la faisois faire de trois pièces selon leur longueur; celle du milieu étoit toujours la plus large, & les deux autres qui la cantonnoient, achevoient les quatre pieds & demi qui en font toute la largeur, & lui servoient comme d'alaises: elles étoient entrailées au droit des poteaux qu'elles embrassoient & accolloient très-juste, ce qui affermissoit considérablement le Chassis, dont les poteaux ne pouvoient se mouvoir, quand

même leur Sole auroit été gâtée , puis-  
qu'en ce cas la table leur auroit tenu lieu  
d'entre-toise , avec laquelle ils auroient  
été fortement liez ou par une longue che-  
ville de fer , ou par plusieurs chevilles de  
bois.

1696.

La mortoise du milieu perçoit toute  
la largeur de la table , & comme cette  
grande largeur auroit empêché de placer  
commodément l'œuf & la platine du  
grand Rolle , je lui faisois donner plus  
de hauteur & de largeur qu'aux tables  
ordinaires , & je faisois encastrer la pla-  
tine sur une planche posée en coulisse dans  
la mortoise , par le moyen de laquelle la  
platine se posoit facilement sous l'œuf,  
sans pouvoir varier le moins du monde.

Au lieu des échancrures qui étoient aux  
tables ordinaires , pour donner passage  
aux pivots des petits Rolles , je faisois  
faire des mortoises pareilles à celle du mi-  
lieu ; & au milieu de ces trois mortoises  
on pratiquoit des ouvertures rondes pour  
le passage des pivots.

A six pouces des bords de la table on  
creusoit dans son épaisseur jusqu'à la pro-  
fondeur d'un pouce au bout qui est vers  
le Tambour le plus éloigné de la Sucre-  
rie , venant en pente douce jusqu'à trois  
pouces à l'autre bout de la table , afin que

1696.

le jus en tombant des Rouleaux coulât facilement sur la table, & de-là dans la gouttiere; & pour l'empêcher de couler sur les Embasses, où il auroit été perdu, je faisois laisser autour des ouvertures des pivors, un bordage en forme de bourlet, pratiqué dans toute l'épaisseur du bois, aussi élevé que les bords de la table, qui rejettoit le jus sur la table, & l'empêchoit de passer par ces ouvertures. Les Embasses des petits Rolles peuvent être arrêtées à chaque côté de la table, avec des chevilles plates, quoique cela ne soit pas d'une grande nécessité.

Utilité  
de ces ta-  
bles.

Outre l'utilité que j'ai remarquée de ces sortes de tables, dont la pesanteur, la largeur, & la coupe rendent le Châssis immobile, elles procurent encore deux avantages considérables.

Le premier est d'élever le jus des Canes de plus de quinze pouces plus haut qu'il n'en auroit eu, s'il fut tombé des tables ordinaires: ce qui est un avantage pour les Moulins à eau, dont les Sucrieries & les Fourneaux sont souvent enterrés à cause de la contrainte, où l'on est ordinairement pour le canal qui porte l'eau sur la grande Rouë.

Le second qui est le plus considérable, est la facilité de laver, & de nettoyer la

table , puisqu'on le peut faire sans arrêter le Moulin , & cela dans un moment. Il suffit de lever les établis , & de jeter sur la table de la cendre & de l'eau , & de la frotter avec un balay plat , pendant qu'une Negresse reçoit dans une Baille au bout de la table l'eau & la cendre qui ont servi à la laver. On doit aussi jeter de l'eau sur les Tambours , & les frotter avec le balay : car bien qu'ils soient fort unis , il peut toujours s'y attacher de la graisse , & un certain suc acide , qui peut gâter le jus , auquel il se communiqueroit : & comme ce jus ne tombe plus entre les Emballes , où il seroit à rafraichir les œufs & les platines , il faut avoir soin de les graisser quand on graisse les dents des Tambours , de peur qu'elles ne s'échauffent , & ne se détremperent par la chaleur , qu'elles contractent en tournant.

Les tables pour être bien propres , doivent être couvertes d'une nappe de plomb , qui tombe deux ou trois pouces en dehors de tous côtez , & qui remplisse exactement toute la profondeur , en suivant exactement le trait & la pente qu'on y a donnée. Cette dépense n'est pas considérable , ou du moins elle n'augmente pas de beaucoup celle qu'on seroit obligé de faire pour le bois , dont les tables ordi-

1696.

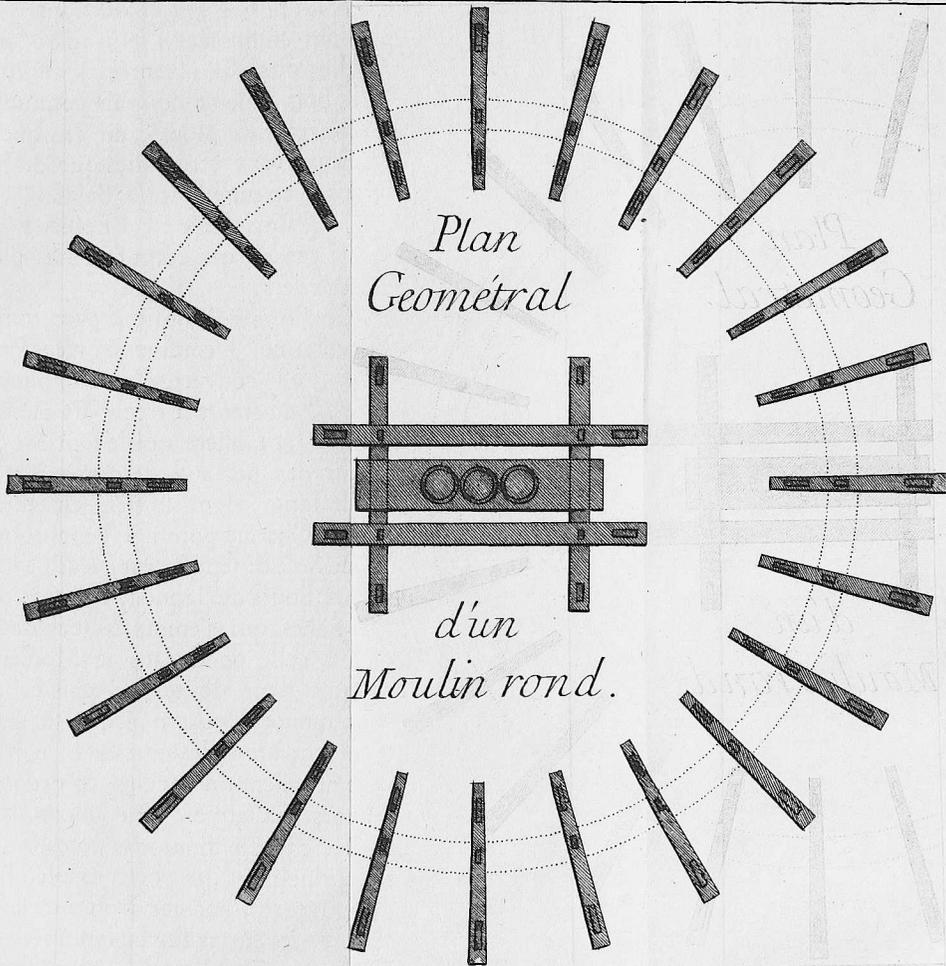
naires sont composées ; puisqu'on peut faire celles que j'ai inventées , de toute sorte de bois , même des plus communs , en les couvrant de plomb , au lieu que les autres ne peuvent être faites que de bois très-bons , comme sont le Balatas , l'Acornas , le Bois-d'Inde , l'Epineux , ou le Bois-Lezard , qui étant fort rares, sont aussi fort chers.

Comble  
de Mou-  
lin.

Le Chassis du Moulin , avec tout ce qu'il renferme , comme je viens de le décrire , est couvert d'un comble fait en Cône , de trente à trente-six pieds de diamètre. La sablière qui le soutient , est posée sur des poteaux de douze à treize pieds de long , dont le tiers est enfoncé en terre. Chaque poteau est emmortoisé dans une Sole de sept à huit pieds de long , aux deux bouts de laquelle on entre deux contre-fiches qui s'emmortoient dans le poteau : celle de dedans le Moulin ne vient qu'à fleur de terre ; mais celle de dehors monte à quatre pieds plus haut : elles servent à tenir les poteaux bien droits , & les empêchent de pencher en dedans ou en dehors. La sablière est emmortoisée & chevillée dans le bout des poteaux. Les pièces principales qui portent l'assemblage de l'enrayeure , portent droit sur les poteaux , & les autres sur la sablière.

*Plan  
Géométral*

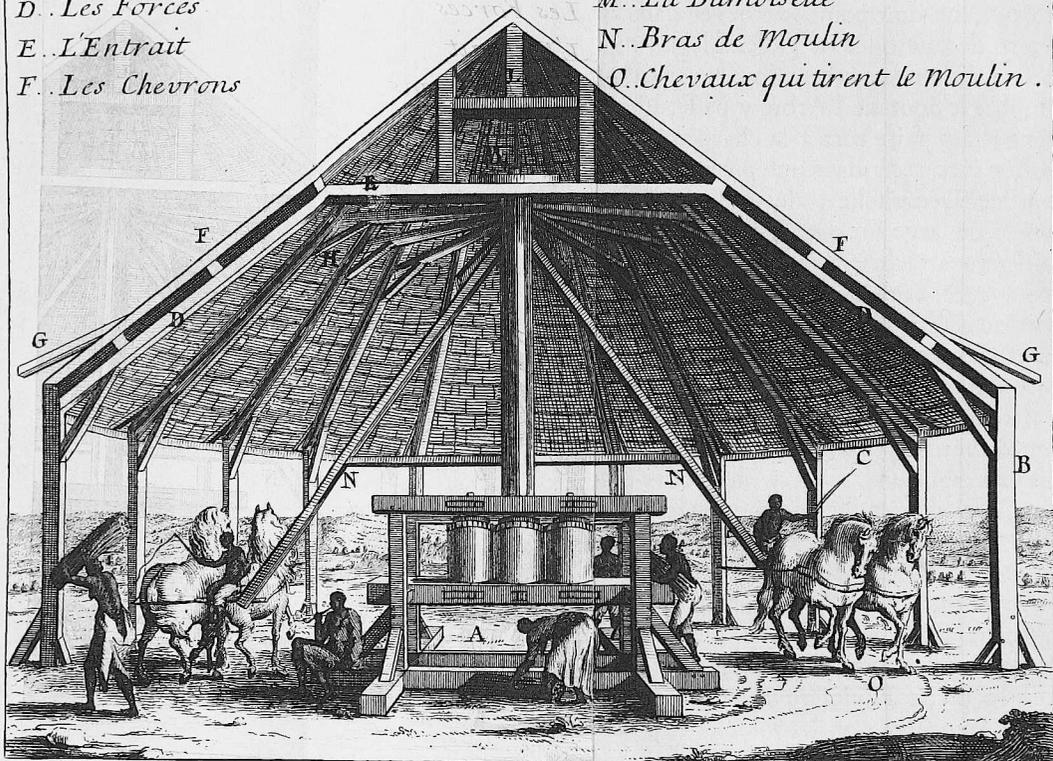
*d'un  
Moulin rond.*



## COMBLE DE MOULIN

A. Chassis avec les Tambours  
 B. Poteaux  
 C. Sabliere  
 D. Les Forces  
 E. L'Entrait  
 F. Les Chevrons

G. Les Coyaux  
 H. L'Enrayeure  
 L. Le Poinçon  
 M. La Damoiselle  
 N. Bras de Moulin  
 O. Chevaux qui tirent le moulin.



1696.  
Ceux qui ne craignent pas la dépense, font une double enrayeure, pour lier davantage tout l'assemblage. D'autres se contentent d'une seule. Ce qu'il y a à observer, est que l'ouverture qui reçoit le bout de l'Arbre, où est le Tambour du milieu, ne doit point se trouver dans le centre de la croisée de l'assemblage, ni à côté; mais que ce centre doit être vuide, afin que le bout de l'Arbre y passe librement, sans faire tort à la charpente, & il doit être reçu dans une pièce de bois, appelée Demeiselle, de quinze à seize pouces de large sur cinq à six pouces d'épaisseur, attachée sur le centre vuide de l'enrayeure avec des chevilles de fer à clavette, afin que dans le besoin d'élever ou d'abaisser le grand Rolle, il n'y ait qu'à détacher la Demeiselle, pour être maître de l'Arbre du grand Rolle. Il est bon d'avoir des crampons de fer, attachez au poinçon, pour y mettre les palans, afin de s'en servir pour lever l'Arbre, sans être obligé de les attacher aux chevrons de l'enrayeure qui n'ont pas tant de force que l'enrayeure, pour porter un si pesant fardeau. On peut mettre aux chevrons les crampons, dont on se sert pour les petits Rolles qu'on veut descendre de leur place, ou les y remettre, sans

1696.

se fatiguer, comme on fait ordinairement, en les roulant sur des pièces de bois appuyées sur la table, aux risques de la gâter, & souvent d'estropier les Negres qu'on employe à cet ouvrage.

Observation sur le mouvement qu'on imprime au Moulin par le moyen des Chevaux.

J'ai dit qu'on attachoit les Chevaux au bout des bras du Moulin pour le faire agir. Sur quoi il faut observer que quand on a un nombre considerable de Chevaux ou de Bœufs destinez à ce travail, il vaut mieux en mettre deux couples, & les y laisser plus long-tems, que de n'en mettre qu'une, & l'y laisser moins. La raison est, que quand il n'y a qu'une couple de Chevaux attachez à un bras, ils sont toujours pancher l'Arbre du côté qu'ils sont attachez : ce qui ne se peut faire sans ôter le grand Rolle de son à plomb, & rendre le mouvement plus rude. Les Negres, grands ou petits, qui chassent les Chevaux attachez au Moulin, ont coûtume de s'asseoir sur la cheville de fer qui traverse le bras où est attachée la volée qui tient les traits des Chevaux. C'est un abus qu'on doit empêcher, parce que c'est un nouveau poids qui attire l'Arbre, & qui le fait pancher davantage. Mais quand il y a deux couples de Chevaux, comme ils sont attachez aux deux bras opposez, ils tiennent les deux bras en équilibre, &

pour lors il importe peu que les Negres prennent ce petit soulagement. Pour fortifier davantage les bras on joint celui où les Chevaux sont attachez , à celui qui est derriere , par le moyen d'une perche de trois à quatre pouces de diamètre , qui est chevillée sur les deux bras. Les Chevaux qui sont attachez au Moulin , n'ont d'autres harnois que de simples coliers composez de deux bourlets de grosse toile, remplis de bourre qu'on leur passe dans le col , & qui s'arrêtent aux épaules. L'un des baurlets passé dessus le col , & l'autre tombe en maniere de poitrail : aux endroits où ces bourlets se joignent , il y a deux morceaux de cuir avec un œil au milieu , où l'on fait passer le bout du trait qui y est retenu par un nœud : & pour empêcher que les traits qui sont de corde, n'écorchent les cuisses des Chevaux par leur frottement , on les éloigne le plus qu'il est possible l'un de l'autre , en les attachant aux bouts de la volée , & en faisant croiser les traits du milieu. Ils ont outre cela un licol assez long , pour être attaché au bras qui est devant eux , afin qu'ils tirent droit , & qu'ils ne s'écartent point de leur route.

1696.

Harnois  
des Che-  
vaux qui  
fonttour-  
ner le  
Moulin.

Dans les Moulins , où l'on se sert de Chevaux , & de Bœufs , on employe ces

1696.

derniers la nuit plutôt que le jour , parce qu'ils résistent moins à la chaleur que les Chevaux ; mais comme leur allure est lente, ils font moins d'ouvrage que les Chevaux. On les attelle avec un joug qui est attaché à leurs cornes avec des courroyes. Le milieu du joug est percé pour recevoir le bout d'un long bâton , dont l'autre extrémité est garnie d'un crochet de fer qui s'attache au bout du bras.

Quand on ne met qu'une couple de Chevaux , on les change de deux en deux heures ; mais quand on en met deux couples , on les fait travailler quatre heures , quoiqu'à mon avis il seroit plus expédient de partager ces quatre heures en deux , afin de ne pas tant fatiguer les Chevaux.

Les Moulins où les Tambours sont perpendiculaires à la table , s'appellent Moulins droits , soit qu'ils aillent par le moyen des Chevaux ou de l'Eau. Il y a encore deux autres especes de Moulins qui sont meüs par les Chevaux.

Moulins  
dont on  
se sert au  
Bresil.

Les premiers dont se servoient les Portugais au commencement de leur établissement au Bresil , & dont on dit qu'ils se servent encore en quelques endroits , sont tout-à-fait semblables à ceux , dont on se sert en Normandie pour briser les pommes à faire le Cidre , & dont on se sert aux

Païs où il y a des Oliviers pour écraser les Olives , ou pour mettre en poussiere une espece de Gland qui vient du Levant , qu'on appelle Valonnée , dont on se sert en Italie pour passer les Cuits. Comme il se peut faire que bien des gens n'ont pas vû cette machine , en voici la description en peu de mots.

1696.

L'Aire du Moulin est ronde ; elle est faite de pierre de taille , coupée en pente , depuis le centre jusqu'aux bords , qui sont relevez de quelques pouces. Cette Aire a encore une autre pente tout le long de son rebord , afin que le suc des Cannes , des Pommes , ou d'autres fruits qu'on écrase , coule vers un endroit , où le bord a une ouverture , par laquelle le suc tombe dans un bacq , ou dans un autre vaisseau , qui est destiné à le recevoir.

Le centre de l'aire est percé d'une ouverture ronde ; dont le fond est garni d'une platine de fer acérée , pour recevoir la pointe de l'œuf ou du pivot , dont est armée une pièce de bois de six à sept pouces en quarré , dont l'autre extrémité taillée en maniere de pivot , passe dans une ouverture ronde , pratiquée dans une Demoiselle , ou autre pièce de bois , fortement attachée à la charpente.

A un pied & demi , ou deux pieds au-

dessus de l'aire, l'Arbre, dont je viens de parler, est percé d'une mortoise quadrée, dans laquelle on passe & on arrête une autre pièce de bois de quatre à cinq pouces de diamètre, & de neuf à dix pieds de long. Une meule de trois à quatre pieds de diamètre, d'un pied ou plus d'épaisseur, de pierre dure, est enchaînée dans cette traverse qui lui sert d'axe, autour duquel elle se peut mouvoir, mais sans s'écarter du lieu où elle est posée, parce qu'elle y est arrêtée par des rondelles & par des chevilles plates de fer, de manière qu'en tournant elle écrase tout ce qu'on présente sur sa voye, en dedans du rebord de l'aire. Les Chevaux qui la tournent, sont attachés à l'autre extrémité de l'axe, & dans le même-tems qu'ils font tourner l'axe autour de l'Arbre, la meule tourne autour de l'axe. On présente les Cannes ou autres choses qu'on veut écraser, sur le passage de la meule, & on les y met en différentes situations, jusqu'à ce qu'on ait exprimé tout le suc qui est dedans.

Je croi que cette espece de Moulin est meilleure pour les Pommés, pour les Olivés, & pour la Valonnée, que pour les Cannes, & qu'il n'avance pas le travail comme ceux que j'ai décrit ci-devant,

ou que je décrirai ci - après.

1696.

Les seconds ont la longueur des Tambours , parallele à la superficie de la table. On les appelle Moulins couchés. Le Tambour du milieu est enchassé dans l'Arbre , qui sert en même-tems d'axe à une Rouë de quinze à dix-huit pieds de diamètre , assez large pour contenir un Cheval ou un Asne qu'on y fait entrer , & qui la fait tourner par son poids , & par son mouvement. Le Tambour du milieu est garni de dents à l'ordinaire , qui s'engrenent dans celles des autres Tambours , & qui leur impriment le mouvement à mesure que celui du milieu se meut.

Moulins  
couchés.

On voit bien que ces deux Tambours doivent être , l'un dessus & l'autre dessous celui du milieu. Ils sont retenus dans cette situation par des entre-toises , où les crapaudines qui portent leurs pivots , sont enchassées. Ces entre - toises doivent se mouvoir dans les coulisses pratiquées dans l'épaisseur des montans du Chassis , afin qu'on puisse approcher les petits Tambours de celui du milieu , autant qu'on le juge à propos , par le moyen des coins , dont on le garnit.

On fait passer les Cannes entières entre le Tambour le plus bas & celui du milieu ,

1696.

& les bagaces entre celui du milieu & le plus haut.

Utile & inconve-  
niens de  
ces Mou-  
lins, & le  
remede.

Ces Moulins travaillent à proportion du mouvement qui est imprimé à la Rouë par l'animal qui est dedans. Ils peuvent être sujets à trois inconveniens. Le premier est, que les Cannes se trouvant horizontalement peuvent glisser facilement le long des Tambours, & s'embarasser dans les dents. Le second, que quand le mouvement est violent, comme il arrive dans ceux, dont la Rouë est mûë par l'eau, le jus des Cannes circule autour des Tambours, & coule le long des dents & des pivots, ou jaillit hors de la table. Le remede qu'on pourroit apporter en partie à cet inconvenient, seroit de mettre au bout des Tambours de petites allettes de bois mince ou de fer blanc, qui resserroient le jus des Cannes, & les empêcheroient de s'écarter des Tambours. Le troisieme est, que les bagaces sortant du même côté, qu'on presente les Cannes, elles doivent tomber sur elles, & causer de la confusion. Il est vrai, qu'on peut ajuster une planche vis-à-vis le milieu du grand Rolle, qui soit inclinée en dehors, sur laquelle les bagaces glissent, sans se mêler parmi les Cannes; mais cela ne peut pas empêcher que la Negresse qui donne à

manger au Moulin , ne soit toujours couverte de bagaces ; ce qui n'est pas une petite incommodité. 1696.

J'ai vû un Moulin de cette façon à la grande terre de la Guadeloupe ; il appartenoit à un Menuisier , qui ayant gagné de quoi acheter quelques Negres , se mit en tête de devenir Sucrier : il avoit construit son Moulin , qu'il faisoit tourner par des Asnes : il étoit propre , bien fort & bien entendu ; & celui qui l'avoit fait , avoit voulu montrer son habileté , en n'y employant point de fer : l'ouvrage me plût beaucoup.

Il y en avoit un autre au Fond de Cananville près le Fort Saint Pierre de la Martinique qui appartenoit à un Habitant nommé Pierre Roi : il étoit aussi tourné par des Asnes , un desquels fut cause d'un procès assez singulier.

C'est la coûtume des Negres de donner aux animaux que leurs Maîtres achètent , les noms de ceux dont on les a achetez. Ce Pierre Roi avoit acheté un Asne d'un Sergent exploitant , nommé Durand , à qui les Negres ne manquèrent pas de donner le nom de Durand. Ce Durand Asne étant un jour attaché auprès du Moulin en attendant que son heure d'entrer dans la Rouë fut venue , se détacha & s'enfuit.

Procès  
arrivé à  
la Marti-  
nique au  
sujet  
d'un As-  
ne &  
d'un Ser-  
gent.

1696.

dans la Savane : & comme cela lui arrivoit souvent , parce qu'il étoit fort malin , soit de sa nature , soit pour avoir été élevé par un Sergent , le Maître qui le vit fuir , résolut de le faire châtier d'une manière qui lui fit perdre cette mauvaise habitude. Il cria aux Negres qui étoient aux Fourneaux , de courir à Durand , de l'amarquer , & de lui donner cent coups de bâton , il arriva dans le moment que le Maître donnoit cet ordre , que Durand Sergent étoit dans la Savanne , venant à la maison de Pierre Roi pour y faire quelque signification , qui s'entendant nommer , crût que ce commandement le regardoit , & n'en douta plus du tout , quand il vit que trois ou quatre Negres se détachèrent armez de bâtons , & coururent vers lui , parce que Durand l'Asne étoit aussi de ce côté-là ; il craignit tout de bon qu'on n'en voulût à sa peau , & se mit à fuir de toutes ses jambes. Durand l'Asne en fit autant , & les Negres qui criaient , & couraient après lui à toutes jambes , les épouventèrent tellement tous deux , que Durand Sergent courut près d'une demie-lieuë , sans oser regarder derrière lui. Il trouva enfin une maison , dans laquelle il se jeta tout hors d'haleine. Il ne manqua pas de prendre à

témoins de sa fuite les gens qu'il y trou-  
va , & de leur dire , que Pierre Roi  
avoit fait courir ses Negres après lui pour  
l'assommer à coups de bâton , comme il  
avoit entendu qu'il leur en donnoit ordre.  
Il fit son procès verbal de rebellion , qu'il  
fit signer à ses témoins , & se fit saigner  
dès qu'il fut arrivé chez lui , de crainte  
que la course qu'il avoit faite , & la peur  
qu'il avoit eüe , ne lui causassent quelque  
maladie. Il presenta Requête au Juge ,  
il y joignit son procès verbal de rebellion,  
& se flattoit par avance que cette affaire  
lui vaudroit quelque centaine d'Ecus. Le  
Juge informa , & après l'audition des té-  
moins il decerna un adjournement person-  
nel contre Pierre Roi. Celui-ci ayant  
comparu , & étant interrogé à qui il avoit  
ordonné de donner cent coups de bâton ,  
répondit que c'étoit à un de ses Asnes ;  
qu'il s'étonnoit qu'on le fit venir en Justi-  
ce pour cela ; qu'il avoit crû jusqu'à pre-  
sent qu'il lui étoit permis de faire châtier  
ses Negres & ses Asnes , quand ils man-  
quoient , sans en demander permission. Le  
Juge lui dit , qu'il ne s'agissoit pas d'un  
Asne , mais d'un Officier de Justice qui  
étoit allé chez lui ; qu'il avoit ordonné à  
ses Negres de le prendre , de l'amarrer , &  
de lui donner cent coups de bâton. L'au-

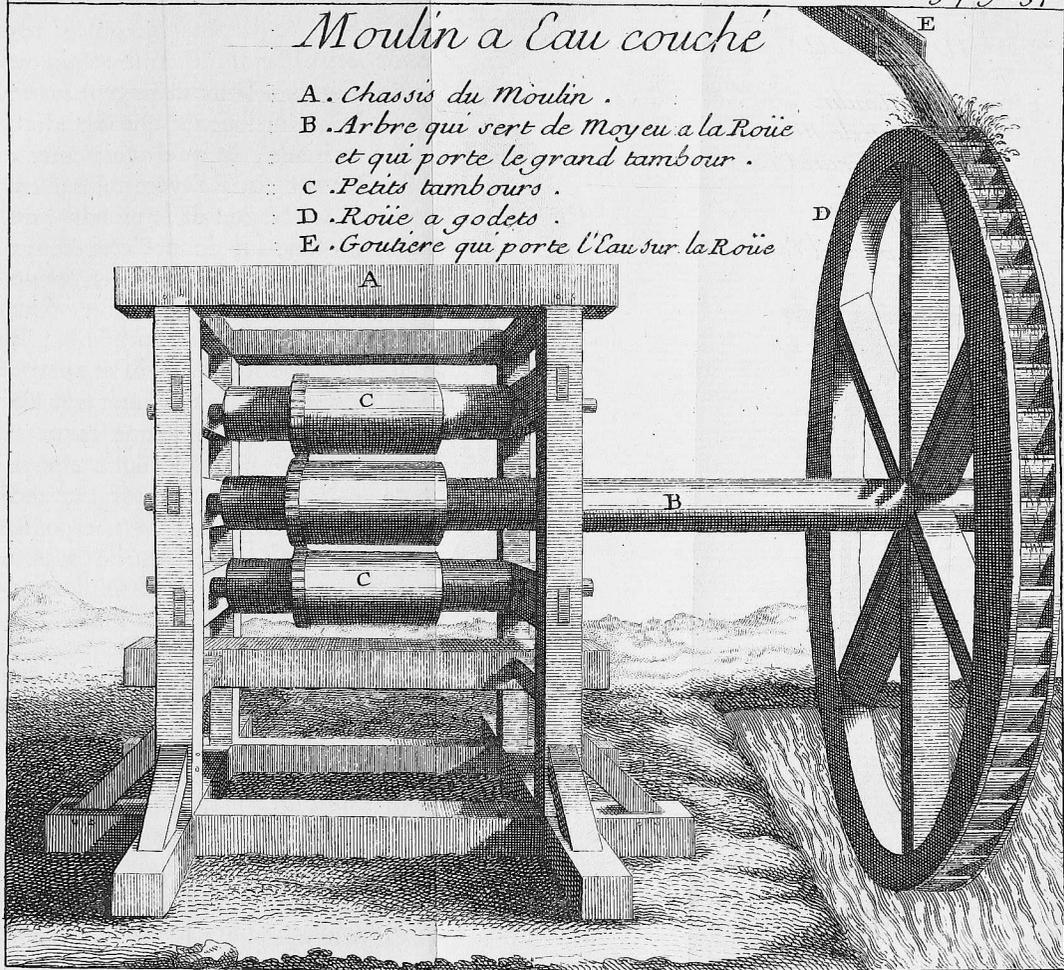
1696. — tre nia le fait, & demanda qu'on lui représentât cet Officier de Justice qui se plaignoit. Sur quoi Durand Sergent ayant paru, & lui ayant soutenu que son allégué étoit véritable, & qu'il avoit entendu distinctement, qu'il l'avoit nommé en ordonnant à ses Negres de le prendre, de l'amarrer, & de lui donner cent coups de bâton, & voyant un des Negres de Pierre Roi qu'il reconnut être un de ceux qu'il supposoit avoir couru après lui, il l'indiqua au Juge, qui l'ayant fait approcher du Tribunal, & l'ayant interrogé sur le fait, reconnut clairement que les coups de bâton n'avoient pas été ordonnez pour Durand le Sergent, mais pour Durand l'Asne. Il fit une reprimande au Sergent, & renvoya Pierre Roi déchargé de l'action intentée contre lui, avec permission de faire donner à Durand l'Asne tant de coups de bâton qu'il jugeroit à propos; & Durand Sergent condamné aux dépens.

Moulins à eau. Les moulins à eau sont de deux sortes; il y en a de droits, & de touchés.

Les derniers ne different de celui que je viens de décrire qu'en ce que la Rouë qui le fait agir, est faite avec des Godets qui reçoivent l'eau, qui par son poids, & par son mouvement imprime celui qu'elle

# Moulin a Eau couché

- A. Chassis du Moulin .
- B. Arbre qui sert de Moyeu a la Roüe  
et qui porte le grand tambour .
- C. Petits tambours .
- D. Roüe a godets .
- E. Gouttiere qui porte l'Eau sur la Roüe





doit avoir pour tourner. Le diamètre de ces Rouës est depuis dix - huit jusqu'à vingt - deux pieds. L'Arbre où le grand Tambour est enchassé , & qui sert d'essieu à la Rouë , a pour l'ordinaire dix-huit pouces de diamètre ; il est taillé à huit pans depuis les dents jusqu'à un demi-pied près de son extrêmité. Ses deux extrêmités sont percées d'une mortoise carrée de quatre pouces de face sur dix-huit pouces de profondeur , qui servent à recevoir les pivots de fer , sur lesquels la Rouë tourne ; les deux bouts de l'Arbre sont environnez de deux cercles de fer d'une largeur , & d'une epaisseur suffisante pour l'empêcher de se fendre , quand on fait entrer par force les serres de fer qui affermissent les pivots dans leurs mortoises , & les y rendent immobiles.

Pour faire ces Arbres on doit prendre du meilleur bois qu'il y ait , & afin de le conserver davantage , on doit lui donner une couche de quelque couleur à huile , de crainte que l'eau qui tombe sans cesse dessus , ne le pourrisse. C'est une mauvaise methode de le gaudronner au lieu de le peindre. Le Gaudron échauffe le bois & gâte sa superficie ; & quand la croute qu'il fait , vient à s'éclatter , comme il ne man- que jamais d'arriver , l'eau entre par les

1696.

Precau-  
tion pour  
empê-  
cher  
l'Arbre  
de se gâ-  
ter.

1696.

fenestres, penetre le bois & le pourrit. Les couleurs à huile n'ont pas ce défaut, elles ne font point de superficie épaisse sur celle du bois; elles penetrent les pores & les remplissent, & la graisse qu'elles y répandent, fait couler l'eau, sans lui donner le loisir de séjourner sur le bois, ou de s'y introduire.

Les deux pivots sont posez sur des crapaudines de fonte, enchassées dans de bonnes traverses ou entre-toises de bon bois, arrêtées immobilement d'un côté dans le Chassis du Moulin, & de l'autre dans le mur qui soutient la charpente.

A deux pieds ou environ de l'extrémité de l'Arbre, on perce deux mortoises, qui se croisent à angles droits, & à deux pieds & demi plus loin on en perce deux autres paralleles aux deux premières. On leur donne trois pouces sur un sens, & quatre sur l'autre; elles servent à passer quatre pieces de bois bien polies, & d'une grosseur à remplir exactement les mortoises: leur longueur est égale au diamètre qu'on doit donner à la Rouë, dont elles sont les bras; elles servent à soutenir, & à embrasser les courbes qui font la circonférence de la Rouë, & qui soutiennent les godets, où l'eau tombant imprime par son poids, & par sa violence le mouve-

Constru-  
tion de  
la grande  
Rouë.

ment necessaire. Mais comme ces quatre bras ne suffiroient pas pour contenir & embrasser une si grande circonference, on les soulage en augmentant leur nombre par le moyen de quatre pieces de bois de même longueur & grosseur que les precedentes, que l'on croise en les entaillant l'une sur l'autre, de maniere qu'elles renferment l'Arbre dans leur milieu, duquel on les empêche de s'éloigner par des tringles de bois de deux pouces en quarré, que l'on clouë sur l'Arbre à côté d'elles. On fait la même chose pour les deux côtez de la largeur, qu'on donne aux godets renfermez entre les courbes qui composent la Rouë, de sorte qu'au lieu de quatre bras qui auroient soutenu la Rouë de chaque côté, il s'en trouve douze; ces huit derniers sont un peu courbez pour arriver au même point que les autres qui sont droitz; mais cette courbure n'est pas sensible à un pied ou quinze pouces près de leur extrémité. On les joint ensemble deux à deux avec de petites entre-toises. On fait les bras & leurs entre-toises d'un bois fort & liant, comme le bois épineux ou semblables; on en fait aussi les courbes; quoi-qu'il soit meilleur de les faire d'Acajou, à cause qu'il est plus leger. Elles ont ordinairement quinze pouces de large, &

1696.

trois pouces d'épaisseur. On les assemble à queue d'hirondes recouvertes, & on les cheville l'une sur l'autre, quelquefois avec des chevilles de fer à tête plate, & à goujons, ou avec des chevilles de bois garnies de coins croisez.

Les courbes sont enchassées dans des entailles pratiquées aux bouts des bras, & retenues dans cette situation par des chevilles de fer à tête ronde, qui vont d'un bras à l'autre. Les trous par où elles passent, doivent être garnis d'une plaque de fer, qui tapisse toute l'épaisseur du bois, & qui le recouvre par dehors, afin que la tête de la cheville ne la consume pas, l'autre bout de la cheville qui est percé, se ferre contre une semblable plaque, qui couvre le bois avec des rondelles & des goupilles. On met des chevilles à tous les bras, la tête & la pointe alternativement de part & d'autre. Le fond interieur ou la partie des courbes qui regarde l'axe, est garnie de planches d'un pouce d'épaisseur, de six pouces de large, & d'une longueur suffisante, pour fermer tout le vuide qui est entr'elles. C'est ce qu'on appelle le fond de la Rouë. Le peu de largeur de ces planches fait qu'elles ne gâtent point la rondeur de la circonference, & comme il doit être étanché pour retenir l'eau qui

tombe dans les godets, dont il fait le fond, on calfate tous les joints, & on y passe du bray dessus & dessous. Le vuide qui reste entre les deux courbes & leur fond, est partagé en parties égales par des planches d'un pouce d'épaisseur que l'on coule dans des rainures pratiquées dans l'épaisseur interieure des courbes, tracées de maniere qu'elles font un angle de quarante-cinq degrez avec le fond où elles sont retenues sur le bord exterior des courbes par des tringles de bois qui y sont clouées : elles sont éloignées l'une de l'autre de dix-huit pouces ; c'est ce qu'on appelle les godets de la Rouë. Cette façon de Rouë sert pour tous les Moulins, soit qu'ils soient droits ou couchez, soit que l'eau tombe sur le plus haut de la Rouë, ou seulement vers son axe ou son arbre.

1695.

Godets  
de la  
grande  
Rouë.

Dans toutes nos Isles je n'ai point vû de Moulins à palettes, ni aucun qui fût fabriqué sur le bord des Rivieres pour profiter du courant de l'eau ; quoiqu'on en pût faire de cette espee en differens lieux, & même avec moins de dépense que ceux dont on se sert, pour lesquels on détourne une partie de l'eau de la Riviere que l'on coupe avec une chaussée en quelque endroit où l'on est assuré de trouver assez de pente pour la conduire au lieu où

Il n'y a  
point de  
Rouës à  
palettes  
aux Mou-  
lins des  
Isles.

1669.

Hauteur  
que doit  
avoir  
l'eau  
pour fai-  
re agir la  
grande  
Rouë.

l'on propose de faire le Moulin, & assez d'élevation pour la faire tomber sur la Rouë. Or si on suppose que la Rouë a vingt-deux pieds de diamètre, & que son Arbre soit quatre pieds au-dessus de terre, il s'ensuit que le Canal qui passe au-dessus de la Rouë, doit être élevé de dix-sept pieds pour avoir deux pieds de chute au-dessus de la Rouë; mais comme l'ouverture de la gouttiere n'est pas directement sur le plus haut de la Rouë, mais un peu plus loin, il suffit que la gouttiere soit élevée de seize pieds, c'est-à-dire, un pied plus haut que le diamètre de la Rouë, & on pourra encore compter que l'eau ne laissera pas d'avoir deux pieds de chute. La gouttiere qui porte l'eau, doit être plus étroite de moitié que la Rouë, en sorte que si la Rouë à deux pieds de largeur, la gouttiere n'en doit avoir qu'un, du moins à l'endroit où est l'ouverture; par où l'eau tombe sur la Rouë. Cette ouverture pour être bien faite, doit être taillée en portion de cercle, afin que l'eau ne se répande pas en nappes, ce qui diminue considérablement sa force; au lieu qu'elle se ramasse davantage, & son poids joint à la violence de son mouvement & de sa chute, imprime plus de force au mouvement de la Rouë, à mesure que les godets se remplissent.

remplissent. La hauteur de l'eau dans la goutiere ne peut pas être toujours la même : car bien que l'Ecluse qui est à la tête du Canal , soit toujours la même , il n'y passe pas toujours la même quantité d'eau, quoiqu'elle paroisse toujours également remplie.

1696.

Ceux qui savent un peu d'Hydraulique , connoissent assez la verité de ce que je dis ; & pour en convaincre ceux qui ne voudroient pas se donner la peine d'en chercher la raison , je leur dirai que supposé que la superficie de la Riviere demeure toujours à la hauteur de l'entrée de l'Ecluse , l'eau qui y passera , sera toujours en égale quantité , & en pareil degré de vitesse ; mais dès que la hauteur de la Riviere augmentera par quelque crûe , son mouvement augmentera aussi , & les parties de l'eau se trouveront pressées , & comme comprimées à l'entrée de l'Ecluse , & ne pouvant rompre l'obstacle qu'elles trouvent , elles s'éleveront jusqu'au niveau de la superficie du reste de la Riviere , & pour lors leur hauteur augmentant aussi-bien que leur mouvement , elles pressent davantage sur les parties qui se trouvent à l'ouverture de l'Ecluse , elles les compriment , & les obligent de se resserrer , pour ainsi dire , les unes contre les

Remar-  
que sur  
la quan-  
tité d'eau  
nécessai-  
re à un  
Moulin.

autres pour passer plus vite, & en plus grande quantité : ce qui paroît évidemment : car si la gouttiere est égale à l'ouverture de l'Ecluse, & qu'elle fût entièrement remplie, quand l'ouverture l'étoit, on voit que l'eau se répand de tous côtez, quand il y a quelque crûe à la Riviere, & si la gouttiere a ses bords plus hauts que l'ouverture de l'Ecluse, l'eau augmente son volume, & monte jusqu'à ce qu'elle soit de niveau avec celle de la Riviere qui est à l'entrée de l'Ecluse : ce qui ne peut arriver sans une augmentation considerable au volume d'eau qui va par la gouttiere, & à la rapidité de son mouvement. On peut se convaincre de cette verité par une experience fort aisée à faire. Percez un tonneau rempli de quelque liqueur, six pouces au-dessus, & six pouces au-dessous de la barre, avec le même foret, quoique les ouvertures soient égales, celle d'en-bas donnera le double, & même plus de liqueur que celle d'en-haut; de sorte que si dans trois minutes on emplit une bouteille par l'ouverture d'en-haut, on en remplira deux, & même davantage à l'ouverture d'en-bas dans le même espace de tems : ce qui ne peut venir d'autre cause que de ce que les parties de la liqueur contenuë dans le ton-

neau , se trouvant plus comprimées par le poids & par la quantité en bas qu'en haut , elles sont forcées de se comprimer, & de se presser les unes contre les autres pour sortir avec plus de vitesse que celles d'en-haut qui sont moins chargées ; & par conséquent moins comprimées. 1696.

Lorsqu'il arrive une crûe considerable à la Riviere , d'où l'on tire l'eau pour un Moulin , le plus sûr est de fermer une partie de l'ouverture de l'Ecluse , afin que la Rouë ayant toujours à peu près la même quantité d'eau , ait aussi un mouvement plus uniforme. J'ai souvent expérimenté que dans un canal d'un pied de large , il suffit qu'il y ait huit pouces de hauteur d'eau pour faire tourner un Moulin uniment , & d'une maniere à rendre tout le service qu'on en peut souhaiter. Cependant quand il peut y avoir un pied cube d'eau , il est certain que le Moulin n'en va que mieux , & qu'il est en état de faire plus d'ouvrage.

Il est rare qu'on fasse soutenir les gouttieres , où le canal qui porte l'eau au Moulin , sur des arcades , ou sur des murs de maçonnerie , quoique cela seroit beaucoup mieux , parce qu'on y pourroit adosser des appentis , qui serviroient de Purgerie ou de Boutiques pour les dif-

Gouttieres qui composent le canal.

244 *Nouveaux Voyages aux Isles*  
1596. ferens Ouvriers qu'on doit avoir dans les habitations : j'avois resolu d'en user ainsi dans nôtre habitation de la Guadeloupe ; mais l'irruption que les Anglois y firent en 1703. m'obligerent à remettre cette entreprise à un autre tems pour penser à des choses plus pressées. Pour l'ordinaire on soutient les goutieres avec des doubles poteaux , plantez en terre , assemblez par deux ou trois entre-toises , dont la dernière éloignée seulement d'un pied du bout des poteaux , sert à porter les goutieres ; elles s'emboëntent les unes dans les autres à joints recouverts ; quand on ne les fait pas d'une seule piece creusée comme on fait les canots , on se sert de madriers , dont celui qui compose le fond , doit avoir trois pouces d'épaisseur , & ceux des côtez un pouce & demi à deux pouces : à l'égard de leur longueur , on peut leur donner jusqu'à dix pieds ; quand on leur en donne davantage , on court risque de les voir se courber & se ployer au milieu. Il n'est pas necessaire de leur donner beaucoup de pente ; un pouce suffit sur quinze ou vingt toises ; il faut reserver toute la pente pour la goutiere , où est l'ouverture qui laisse tomber l'eau sur la Rouë , il est bon de donner à celle cy autant de pente qu'on

peut, afin d'augmenter la force de l'eau & de l'obliger à se précipiter, pour ainsi dire, avec plus d'imperuosité sur la rouë. L'ouverture de la gouttiere se ferme avec une planche attachée à des couplets à l'extrémité, qui est sous le cours de l'eau, elle doit s'encastrer en tombant, dans une en-  
1696.  
raille pratiquée dans l'épaisseur du dessous de la gouttiere : sur cette planche on at-  
tache un bloc de plomb assez pesant pour lui faire surmonter la force de l'eau par sa pesanteur, quand on lâche la corde qui la tient levée; car c'est en fermant cette ouverture qu'on arrête le mouve-  
ment du Moulin, en empêchant l'eau de tomber dessus; mais comme il y a tou-  
jours des Godets pleins d'eau, qui par leur poids font encore tourner la rouë, le mouvement violent qui lui avoit été imprimé, ne cesse pas aussi-tôt que la cause qui l'a produit a cessé d'agir, & ne laisse-  
roit pas d'écraser ceux qui auroient le malheur d'y être pris, même après que l'ouverture est fermée. J'ay fait faire à quelques Moulins une ouverture sembla-  
ble à la précédente; mais à quelques pieds avant elle, qui en s'ouvrant faisoit tomber l'eau sur l'autre côté de la rouë & rompoit son mouvement, ce qui don-  
noit le moyen de retirer ou de couper

Com-  
ment on  
peut ar-  
rêter le  
mouve-  
ment de  
la grande  
rouë,

1596.

les membres engagez entre les Tambours & d'empêcher la perte du reste du corps.

Moulins  
droits.

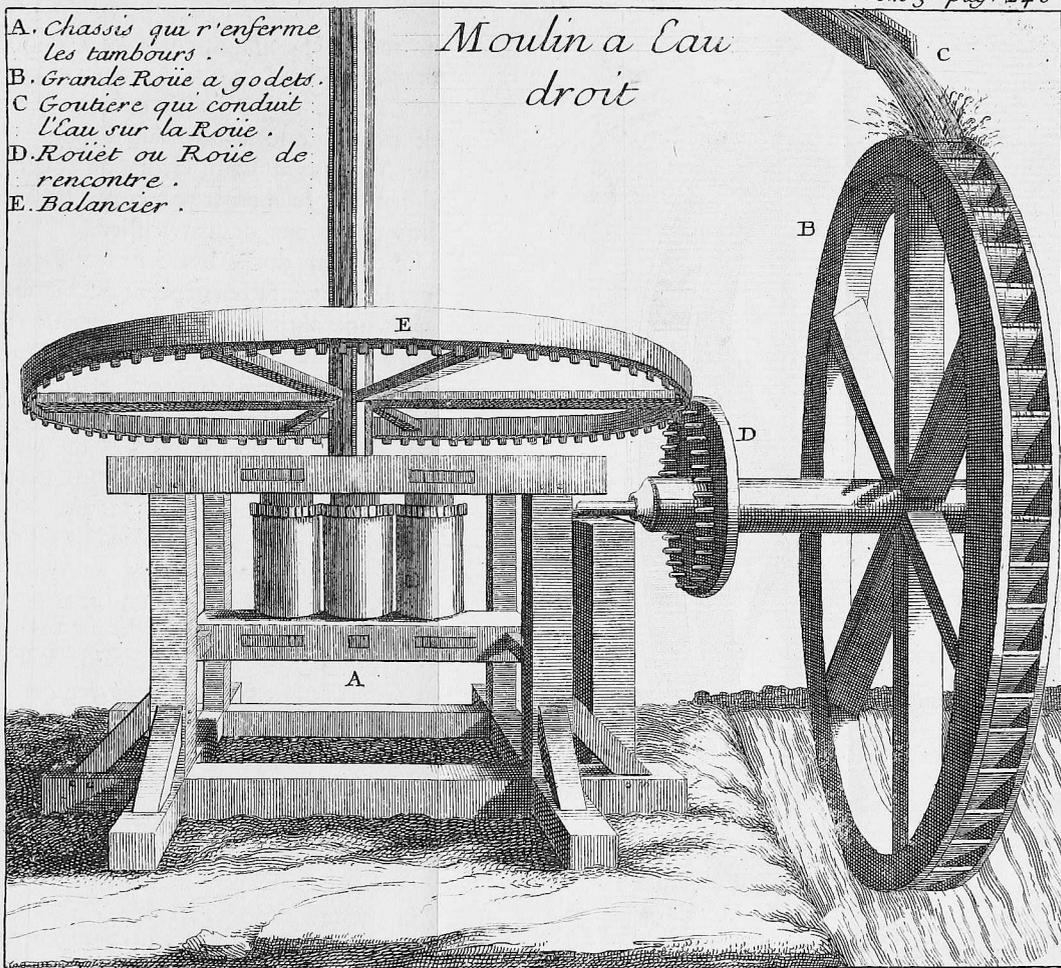
La rouë & les goutieres que je viens de décrire, sont les mêmes pour tous les Moulins à Eau, droits ou couchez, il faut à present marquer ce que les Moulins droits ont de particulier.

Le bout de l'arbre qui sert d'axe à la grande rouë, ne porte point de Tambour, mais une autre rouë, qu'on appelle rouët ou lanterne, qui sert à communiquer le mouvement de la rouë au grand Tambour: cette extrêmité est soutenüe sur un chassis planté en terre à un pied de distance du bout de celui qui porte la Table & les Tambours, faisant une ligne droite avec eux. Ce chassis est composé de deux montans & de deux entre-toises, dont celle d'en haut porte la crapaudine, dans laquelle le pivot de l'Arbre tourne; elle est mobile & se peut hausser & baisser par le moyen des coins que l'on met dans la rainure qui est pratiquée en dedans des deux montans: environ à deux pieds du pivot l'Arbre est percé de deux mortoises de quatre sur cinq pouces, pour recevoir deux pieces de bois de mêmes dimensions, qui font la croisée, & qui servent à soutenir les ceintres ou courbes, qui composent une

Rouë de  
rencon-  
tre autre-  
ment  
Rouët ou  
Lanterne.

- A. Chassis qui renferme  
les tambours.  
B. Grande Roue a godets.  
C. Gouttiere qui conduit  
l'Eau sur la Roue.  
D. Rouet ou Roue de  
rencontre.  
E. Balancier.

# Moulin a Eau droit





rouë de quatre à cinq pieds de diametre, qui sert de rouë de rencontre, qu'on appelle rouët, quand elle est simple, & lanterne quand elle est double; le diametre de cette rouë depend de la hauteur qu'on veut donner au chassis qui renferme les Tambours. Outre ces quatre principaux bras, elle est fortifiée, comme la grande rouë, d'une double croisée qui soutient les courbes qui sont attachées & chevillées sur ses douze bras avec des chevilles de fer, les courbes ont trois pouces d'épaisseur; & comme la rouë est petite, on ne les coupe point circulairement en dedans; on se contente de les ceintrer en dehors, & on les joint ensemble en coupant la moitié de l'épaisseur de l'une & de l'autre pour les assembler fortement l'une sur l'autre. On ajoute des pieces ceintrées du côté des bras pour remplir les vuides qu'ils laissent, & pour fortifier les courbes, en augmentant leur épaisseur, à trois pouces près du bord extérieur, on perce les mortoises, où doivent entrer les queuës des dents, dont le rouët doit être garni, on n'y en met ordinairement vingt-quatre leur longueur est de douze à quinze pouces; on leur donne trois pouces de diametre, & on les arrondit dans toute la

1696.

longueur qu'elles doivent avoir hors des courbes, qui est de cinq pouces : tout le reste est coupé en carré de deux pouces en tous sens, pour remplir exactement la mortoise qu'on a faite dans les deux ceintres, qui étant épais de six pouces laissent encore déborder la queue de la dent de trois à quatre pouces, le reste est percé d'une petite mortoise barlongue pour porter une clef de bois, que l'on enfonce autant qu'il est nécessaire pour bien serrer les dents contre les courbes & pour les affermir.

Lorsqu'au lieu d'un rouët on fait une lanterne, qui n'est autre chose qu'un rouët à deux paremens éloigné l'un de l'autre de douze pouces, on se contente de quatre bras de chaque côté, sans les fortifier par des croisées. On ne met point aussi de faux ceintres pour remplir les vuides des bras, parce que les courbes seules sont suffisantes pour porter les dents. On fait les mortoises dans les paremens, où on les enchasse par des queues carrées, une à chaque bout, le reste entre les paremens demeurant rond & de trois pouces de diametre, on les appelle fuseaux : ils s'engrenent aussi-bien que les dents du rouët, dans celle du balancier qui est au dessus du grand tam-

bour, & c'est par leur moyen que le mouvement de la rouë se communique au grand Rolle, & par lui aux deux petits. J'ai toujours plus estimé les roüets que les lanternes, non pas que ces dernières soient moins fortes; mais à cause de la facilité qu'il y a à remettre les dents du roüet, quand il en manque, ce qui n'est pas si facile dans les lanternes, qu'il faut démonter entièrement pour remettre les fuseaux, parce qu'elles sont enclavées entre les deux paremens. Pour le service, la force, la durée & la dépense, c'est à peu près la même chose.

1696.

Raison  
pourquoi  
les roüets  
sont pre-  
ferables  
aux lan-  
ternes.

L'arbre du grand rolle est percé de deux mortoises, à un pied ou environ au-dessus du chassis pour porter deux traverses de quatre sur trois pouces qui se croisent l'une dans l'autre au centre de l'arbre; pour cela la mortoise de dessus est une fois plus haute que celle de dessous, afin de donner passage à la traverse, dont le dessous étant entaillé se renferme dans l'entaille qui est dessus la traverse de dessous. On fait quelquefois la même chose aux bras de la rouë, mais cela les affoiblit. Le reste de la hauteur de la mortoise est fermé avec un coin, qui assujettit les deux traverses l'une sur l'autre. Ces deux traverses font quatre bras, que l'on

Rouë ap-  
pellée ba-  
lancier.

fortifié encore par deux doubles croisées ,  
taillées de manière que leurs extrémités  
penchent assez pour se trouver de niveau  
avec les bouts des bras. La longueur de  
ces bras est déterminée par la distance  
qu'il y a depuis le grand rolle jusqu'au mi-  
lieu des dents du roüet ou de la lanterne.  
Cela peut aller depuis sept jusqu'à huit  
pieds , de sorte que le diamètre entier du  
balancier , dont ces bras sont les rayons ,  
peut-être de seize à dix-sept pieds. C'est  
sur ces bras qu'on attache les courbes qui  
composent le balancier. On leur donne  
quatre pouces de haut , sur cinq pouces  
de large ; elles sont asséssemblées à queue  
d'hironde , recouvertes , bien chevillées.  
On les attache au bout des douze bras par  
des chevilles de fer , dont la tête plate est  
dans la partie inférieure , & le bout est  
percé pour recevoir une goupille sous une  
ou plusieurs rondelles , pour les serrer , &  
pour les faire bien accoler les bras : elles  
sont percées sur leur largeur de mortaises  
de deux pouces en quarré , tracées en  
distances égales à celles du roüet ou lan-  
terne , dans lesquelles on enchasse des  
dents de même grandeur , de même gros-  
seur , de même figure , & attachées de la  
même façon que celle du roüet ; mais  
dont le nombre est quatre fois plus grand ,

ou peu s'enfaut, c'est-à-dire, que quand le rouët à vingt-quatre dents, le balancier en a quatre-vingt-seize, ce qui fait que la grande rouë fait quatre tours, pendant que le grand rolle n'en fait qu'un. Ce mouvement ne laisse pas cependant d'être très-vif. On pourroit augmenter la vitesse, en faisant le balancier plus petit, & de même diamètre que le rouët, il ne faudroit pour cela que tourner le chaffis du Moulin, & mettre son plus long côté vis-à-vis le diamètre de la rouë; pour lors le grand rolle feroit autant de tours que la rouë; mais il faudroit aussi une plus grande quantité d'eau, parce qu'il faut augmenter la force du mouvement, à proportion qu'on veut augmenter la vitesse.

1696.

Nombre des dents du rouët & du balancier.

Calcul du mouvement.

On ne sçauroit trop prendre garde que les Ouvriers fassent bien juste la repartition de toutes ces dents, & qu'elles s'engrenent & se touchent dans leur milieu. Il faut encore observer qu'elles soient toutes de même bois, & avoir soin de les graisser tous les jours, non-seulement pour les faire couler plus facilement, mais encore pour nourrir le bois, & pour l'empêcher de s'échauffer.

Observation sur les dents.

J'oublois de remarquer que l'arbre du grand-rolle n'est pas si long dans les Mou-

252 *Nouveaux Voyages aux Isles*

lins à eau que dans les autres. On ne lui donne que six ou sept pieds au-dessus du chassis. Son extrémité arrondie, ou portant un pivot de fer, passe dans une Demoiselle, qui est soutenue & attachée avec quatre chevilles de fer, des rondelles & des goupilles, sur les deux traverses d'un grand chassis de douze à quinze pieds de haut, composé de quatre poteaux d'un pied en quarré, enfoncez en terre de sept à huit pieds, bien appuyez sur une solle aussi en terre, & liez ensemble par de fortes entre-toises.

Voilà les differens Moulins, dont on se servoit dans l'Amerique dans le tems que j'y ai demeuré.

J'avois commencé d'en faire un d'une autre maniere, à peu près comme sont ceux, dont on se sert en beaucoup de lieux de France, d'Italie, & entre autres à Toulon, pour moudre le grain; mais avec des changemens qui les auroient rendus plus vifs & plus forts: ce qui est d'autant plus necessaire, qu'il y a une grande difference entre moudre du bled, qui est toujours à peu près d'une même grosseur, & d'une même dureté, & qui tombe toujours sous la meule en même quantité; & briser des Canes, dont la grosseur & la dureté sont fort differens.

tes , & que les Negresses qui donnent à manger au Moulin , ne mettent pas toujours en égale quantité , les présentant quelquefois en une quantité raisonnable , & souvent en y mettant les paquets tous entiers , quand on a besoin de jus à la Sucrerie , ou lorsqu'elles veulent avoir de l'avance , afin de pouvoir ensuite se reposer.

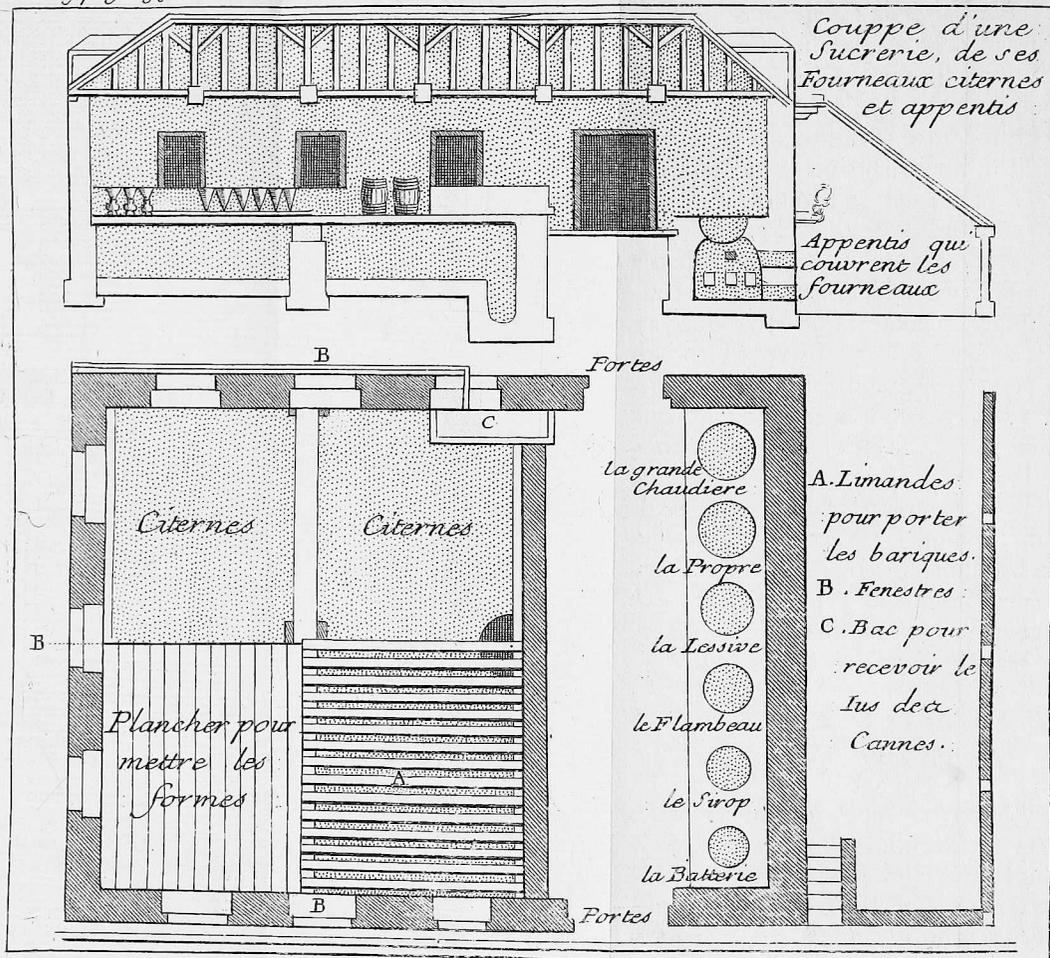
1696.  
Projet de  
l'Auteur  
pour une  
nouvelle  
espece de  
Moulin.

La descente des Anglois à la Guadeloupe , où je le construisois , m'empêcha de le finir , & je n'ay pû le reprendre depuis ce tems-là , en ayant été empêché par plusieurs occupations qui se sont succédées les unes aux autres jusqu'à mon retour en France. Cependant si quelqu'un en vouloit faire une épreuve , en voici en peu de mots la construction.

L'arbre qui porte le grand tambour , ne s'éleve pas au-dessus du chassis ; son extrêmité arrondie ou garnie d'un pivot de fer , est arrêtée à la hauteur des entretoises du chassis par une Demoiselle qui porte un collet de fonte , ou entre le pivot , qui est attaché sur le chassis avec des chevilles de fer mobiles. Le tambour est enchassé à l'ordinaire , & afin d'être mieux affermi , on le fait porter sur une croix de fer qui passe dans le centre de l'arbre , & qui se termine à la circonference du tam-

bour. Ensuite on diminuë le diamètre de l'arbre, & on le reduit à sept ou huit pouces, afin qu'il puisse passer plus aisément par une ouverture pratiquée au milieu de la table qui doit être de deux pieces, & de la façon que j'ay décrite ci-devant. Le reste de l'arbre qui est encore de huit à neuf pieds, est reçu dans une fosse dessous la table, où passe l'eau qui doit le faire agir : il est porté sur un œuf enchassé dans le pivot qui est à son extrémité, qui tourne sur une platine acérée, bien encastrée dans un petit chassis qui est au fond de la fosse, ou canal, & pour le tenir toujours bien à plomb, ce même pivot est accollé de deux crapaudines enchassées dans des embasses mobiles qui servent d'entre-toises à ce petit chassis. Environ à un pied du pivot on fait quatre mortoises, & trois pieds plus haut on en fait quatre autres qui servent à passer les bras ; sçavoir, quatre par le haut, & autant par le bas, sur lesquelles on clouë des planches minces & legeres qui composent huit ailerons ; mais ces planches ne doivent pas être posées à plomb, c'est-à-dire, sur les bras qui sont perpendiculairement l'un sur l'autre ; mais si on attache le haut de la premiere planche au haut du premier bras, il faudra attacher le bas de





la même planche au bas du second bras, & ainsi successivement l'eau est conduite par une gouttière qui la dégorge impetueusement contre le milieu des ailerons, & qui leur imprimant un grand mouvement, fait tourner le Moulin avec une vitesse extraordinaire.

Les avantages qu'on peut tirer de ces Moulins, sont considérables : 1°. Ils coûtent beaucoup moins que ceux que j'ay décrits ci-devant : 2°. Ils vont bien plus vite, puisque le grand rolle, & par conséquent les petits font autant de tours que les ailerons. 3°. Il est plus facile de conduire l'eau sur la surface de la terre, que de la faire monter à seize ou dix-sept pieds de haut, comme il est nécessaire, dans les autres Moulins. 4°. Ils s'arrêtent plus facilement, puisqu'on peut boucher tout d'un coup l'ouverture du conduit, ou rejeter l'eau sur l'autre côté de la rouë.

Avantages de ces Moulins.

## *D E S S U C R E R I E S* *& de leur équipage.*

Les Sucrieries sont de grandes salles voisines des Moulins, & qui y sont quelquefois attachées, où sont scellées les chaudières, dans lesquelles on reçoit, on purifie & on réduit en Sucre par le moyen

1696.

de la cuisson le suc des Cannes qui ont été écrasées au Moulin.

Disposi-  
tion d. s.  
four-  
neaux  
des Su-  
creries.

Quand les Sucreries ont des Moulins à eau, elles y sont d'ordinaire attachées; autant qu'on le peut, on les doit faire de maçonnerie, & on les doit disposer de manière, que les bouches des fourneaux soient toujours sous le vent, c'est-à-dire, qu'elles doivent être couvertes par l'épaisseur du bâtiment, pour n'être point exposées au vent alisé, qui souffle toujours depuis le Sud-Est jusqu'au Nord-Est. Elles doivent être hautes & bien percées, afin que la fumée & les exhalaisons qui s'élèvent des chaudières aient la liberté de sortir, y étant aidées par l'air qui entre par les portes & par les fenêtres. Leur grandeur doit être proportionnée à la quantité de Sucre que l'on peut fabriquer en deux ou trois semaines.

Soit qu'elles ne fassent qu'un corps de bâtiment avec le Moulin à eau, ou qu'ayant un Moulin à Chevaux, elles en soient éloignées de cinq ou six toises au plus; elles doivent toujours avoir une porte ou une fenêtre qui regarde dedans, afin que le Rafineur ou Sucrier puisse voir ce qu'on y fait, & y donner commodement les ordres nécessaires; & une autre porte pour en sortir les Sucres, & pour les autres

usages. Autant qu'on le peut, il faut qu'il y ait une fenêtre qui éclaire la dernière chaudière où le Sucre acheve de se cuire, parce que c'est dans celle-là & dans sa voisine qu'il reçoit sa dernière perfection, & où par conséquent il est absolument nécessaire d'avoir du jour. 1696.

Quand les Sucrieries sont de bois, on ne peut se dispenser de faire de Maçonnerie le côté où les chaudières sont montées avec deux retours de la largeur des mêmes chaudières. C'est ordinairement le pignon du bâtiment que l'on choisit pour cet usage.

Si l'on suppose qu'une Sucrierie ait cinq chaudières, elles peuvent être montées à un pignon, mais si elle en a davantage, on doit les placer sur un long côté, parce que chaque chaudière occupant sept pieds de terrain, c'est un espace de trente-cinq pieds pour cinq chaudières, qui est considérable pour la largeur d'un Bâtiment, & qui croîtroit exorbitamment, si on excédoit le nombre de cinq chaudières.

Supposons donc une Sucrierie à cinq chaudières montées au pignon, elle aura trente-cinq à trente-six pieds de large dans œuvre, & on pourra lui donner cinquante pieds de long, pour

1696.

la rendre commode & propre à tous les usages, comme on va voir par le partage que je vais faire de ce terrain.

Partage  
du ter-  
rain d'u-  
ne Sucre-  
rie.

La largeur du pignon sera occupée par les cinq chaudières qui entreront six pieds dans la Sucrierie, tant pour leur diamètre, que pour l'espace qu'on laisse entre elles & le mur, que pour celui qui est entre leur bord & le petit mur qui les renferme au-dedans de la Sucrierie parallèlement au pignon. C'est tout l'espace renfermé entre ces deux murs, qu'on appelle le glacis des chaudières. On laisse ensuite un chemin ou espace de neuf à dix pieds de large, tant pour le passage ou chemin d'une porte à l'autre, que pour mettre les canots où le Sucre brut se refroidit avant que d'être mis dans les barriques, ou pour planter les formes que l'on remplit de Sucre aussi-tôt qu'il est sorti de la batterie, que pour la place nécessaire à ceux qui travaillent aux chaudières. Tout le reste de l'espace jusqu'au pignon opposé à celui où sont les chaudières, est creusé jusqu'à la profondeur de cinq à six pieds, & revêtu dans le fond & aux côtes de bonne maçonnerie, pour en faire une citerne bien étanchée, c'est-à-dire, qui conserve bien les sirops qui y tombent, sans qu'ils puissent couler & se per-

Citerne  
pour re-  
cevoir &  
conser-  
ver les  
sirops.

dre dans la terre. On couvre ce vuide avec des soliveaux de quatre pouces en carré, éloigné l'un de l'autre de six pouces, & entretenus dans deux soles adossées, l'une au pignon, & l'autre au mur qui termine la cîteerne, & on les élève de manière qu'elles soient un demi pied, ou environ, au dessus du niveau de l'aire du reste de la Sucrerie. On les entaille de toute l'épaisseur des soliveaux où elles sont encastrées; mais on ne les y cheville point, afin de les pouvoir lever pour prendre ce qui se trouve dans la cîteerne. C'est sur ces soliveaux qu'on met les barriques de Sucre brut pendant qu'elles purgent, c'est à dire, pendant que le sirop qui est toujours joint au grain du Sucre, s'en sépare & tombe dans la cîteerne. On l'y conserve, ou pour faire de l'eau-de-vie, ou pour faire du Sucre, selon l'habileté du Rafineur. Mais quand on travaille au Sucre blanc, on couvre les soliveaux avec des planches, sur lesquelles on arrange les pots qui portent les formes, où l'on met le Sucre que l'on veut blanchir, que l'on laisse d'ordinaire dans la Sucrerie ju'qu'au Samedi au soir ou Dimanche matin, qu'on le transporte à la Purgerie; car de le laisser plus longtemps dans la Sucrerie, on courroit risquer

1696.

de le voir s'engraïsser par les fumées & par les exhalaisons onctueuses qui sortent sans cesse des Chaudieres. On fait encore des fenêtres à ce pignon, qui sont attachées & qui s'ouvrent en dehors pour ne rien ôter de l'espace du dedans, où elles s'attachent avec des crochets quand elles sont fermées.

Le pignon où les Chaudieres sont montées doit être partagées en autant d'arcades qu'il doit contenir de Chaudieres, afin d'y pratiquer les bouches & les évens des fourneaux. On fait ces arcades de pierre de taille de toute l'épaisseur du mur : elles servent à le soutenir, quand on accommode les fourneaux ou leur entrée, parce qu'on est obligé d'ouvrir tout le dedans des arcades pour les accommoder. On voit assez de Sucrieries où l'on est obligé de creuser en terre pour trouver l'aire des fourneaux, ce qui est une grande incommodité qu'il faut éviter, parce que dans le tems des pluës les eaux s'y amassent, gâtent les cendres, & empêchent les Negres de faire leur devoir. Quand on bâtit une Sucrierie, il faut prendre tellement ses mesures, que la bouche des fourneaux soit à trois pieds hors de terre, afin que l'ouverture du cendrier soit élevée d'un pied au-dessus

Four-  
neaux,  
leur ma-  
tiere &  
leur pro-  
portion.

du rez de chaussée de l'appentis qui couvre les fourneaux. La bouche de chaque fourneau doit avoir vingt pouces en carré. Le seuil est composé d'une pierre de taille d'un pied d'épaisseur & de la largeur du mur ; & pour la conserver plus long-tems , & empêcher que les bois qu'on passe dessus en les jettant dans les fourneaux , ne la rompent , on garnit son dessus de deux ou trois bandes de fer. Ce seuil est porté sur deux pieds droits de même matière , ou de brique qui laissent entr'eux une ouverture aussi de vingt pouces en carré ; c'est par cette ouverture qu'on retire les cendres & charbons qui tombent du fourneau en passant au travers des grilles : & c'est aussi par-là que l'air s'introduit dans le fourneau pour allumer le bois. Le seuil dont je viens de parler , porte deux pieds droits de pierre de taille de même largeur , de même épaisseur , & de vingt pouces de hauteur , sur lesquels est appuyé le linteau qui forme la bouche du fourneau. Il faut prendre garde que toutes les pierres de taille qu'on employe dans la construction des fourneaux , soient douces , & ne soient pas sujettes à s'éclatter ou à se calciner. L'aire ou l'âtre du fourneau est composé de pierres de taille d'un

ped en quarré , entre lesquelles on laisse trois pouces de vuide pour le passage des cendres & de l'air. On le fait quelquefois de fer fondu de quatre pouces en quarré , que l'on éloigne l'un de l'autre de deux pouces. Mais cette dépense est considerable & dure peu , parce que le fer se consume aisément par l'ardeur continuelle du feu qui est allumé nuit & jour. L'aire du fourneau est ronde , & son diametre par le bas est égal à celui du haut de la chaudiere qui doit y être placée. Le reste du fourneau est composé de pierres de taille taillées en ceintre de voute spherique , & fait à peu près la même figure , si elle étoit parfaite , que fait la chaudiere qu'elle renferme : mais comme la chaudiere n'y entre qu'à moitié , elle rend la figure du fourneau imparfaite & tronquée. Les meilleures pierres qu'on puisse employer pour faire ces ceintres , que les Maçons appellent Serces , sont les pierres de taille grises , tendres , qui ne s'éclatent point au feu , & qui tiennent de la nature de la pierre - ponce. On se sert de briques qui durent assurément plus que les pierres quand elles sont bien faites. A huit ou neuf pouces au-dessus des grilles , & à un pied & demi de distance de chaque côté de la bouche , on coupe dans les serces des

ouvertures de quatre à cinq pouces en carré, qui servent d'entrées à un canal qui se communique avec celui de la chaudiere voisine, & n'en compose plus qu'un dont l'issuë est dans le mur entre les bouches des fourneaux, mais environ deux pieds plus haut : c'est ce que l'on appelle les évens, par où la fumée des fourneaux s'exhale. On les fait de bonnes briques, & on fait avancer huit ou dix pouces en dehors une pierre au-dessus de leur ouverture, pour rabattre la flâme qui en sort, quand ils sont bien échauffez, & pour empêcher qu'elle ne monte jusqu'à la charpente de l'appentis.

Le fourneau étant élevé à une hauteur suffisante, pour que le vuide qui reste au milieu de sa route soit exactement rempli, en y posant la chaudiere, & l'y faisant descendre du tiers de sa hauteur; on l'y arrête après l'avoir bien mis de niveau, & on la scelle tout autour avec des tuileaux & des briques, sans y laisser aucun vuide: sur quoi il faut bien prendre garde que les Maçons garnissent bien la circonference de la chaudiere, depuis son entrée dans la voute du fourneau, jusqu'à ses bords, avec de bons materiaux qui résistent au feu, sans se fondre & sans s'égrener, comme font les cailloux & le

1696.

Maniere  
de monter les  
Chaudières.

tuf parce que quand cela arrive , il se fait des vuides où la flâme entre , & qui ne trouvant point d'issuë , comme elle fait autour de la partie de la chaudiere qui est dans le fourneau , brûle la chaudiere. C'est à quoi on ne peut être trop exact , non-seulement à cause de la perte de la chaudiere , mais encore par le retardement que cela cause , quand on est obligé d'arrêter le Moulin & de cesser à faire du Sucre dans la bonne saison , pour démonter une chaudiere , & pour raccommoder un fourneau ; ce qui est un retardement & une perte de quinze jours au moins , parce qu'il en faut du moins douze à la Maçonnerie nouvelle pour se sécher , avant que de pouvoir en sûreté y allumer le feu.

Noms  
& grandeurs des  
Chaudières.

La grandeur des chaudières est différente : elles diminuent de diametre & de profondeur à mesure qu'elles s'approchent de celle où le Sucre reçoit sa dernière cuisson : dans un Equipage de cinq chaudières , y compris la batterie , la première qu'on appelle la grande , & qui n'est en effet plus que les autres , a quatre pieds de diametre , & la quatrième n'en a que deux & trois quarts. Leur profondeur suit à peu près les mêmes proportions , de sorte que si la grande a trois  
pieds

1696.  
pieds de profondeur , la quatrième n'en aura que deux. On ne les met pas toutes de niveau. On observe de donner un pouce & demi de pente à chacune , commençant à la batterie , afin que le sirop qui s'éleve en bouillant , & s'extravase , coule vers celle qui est à côté , sans la pouvoir gêner par son mélange , comme cela arriveroit si la pente alloit des premières chaudières , où le vesou ou jus de Cannes est moins purifié , & s'il tomboit dans celle où il l'est davantage , ou entierement.

Ainsi dans une Sucrierie de cinq chaudières la batterie est plus haute que la grande d'environ sept pouces , de maniere que si le glacis qui environne les chaudières , est de deux pieds & demi plus haut que le pavé de la Sucrierie devant la batterie , il ne sera pas élevé de deux pieds devant la grande. L'aire des fourneaux n'est pas non plus de niveau , parce que la distance depuis l'aire jusqu'au fond de la chaudiere , doit être plus grande à la batterie , qu'aux quatre autres chaudières , en diminuant de deux pouces à chacune.

Ainsi dans la supposition d'une Sucrierie à cinq chaudières , la batterie doit avoir vingt-huit pouces de feu , c'est-à-dire , que depuis la superficie des grilles

1696.

jusqu'au fond de la chaudiere, il doit y avoir vingt-huit pouces de distance, pendant que la grande qui est la premiere, n'en aura que dix-huit. La raison de cette diminution vient de deux causes: la premiere, que la grande chaudiere n'étant pour l'ordinaire chauffée qu'avec des pailles ou des bagaces, & la seconde avec du menu bois, ces matieres ne suffiroient pas pour les échauffer assez, & pour les faire boüillir, si elles étoient plus considerablement élevées au-dessus de l'âtre de leurs fourneaux. La seconde, que la grandeur de leurs fourneaux consommeroient une trop grande quantité de matiere, si on vouloit faire monter le feu si haut: au lieu que les trois autres étant échauffées avec du gros bois, & leurs fourneaux étant plus petits, à cause que les diametres des chaudières qu'ils renferment, le sont aussi, il faut recompenser cette diminution du diametre du fourneau par son élévation, afin que la flamme qui sort du bois, ne soit pas étouffée, qu'elle environne bien tout le fond de la chaudiere qui paroît dans la capacité du fourneau, & qu'elle y agisse le plus fortement & le plus vivement qu'il est possible.

Ces proportions obligent presque toujours d'augmenter la hauteur des bords

des chaudières avec des briques & des carreaux que l'on taille, & que l'on pose de maniere qu'en faisant le tour des bords elles en augmentent considerablement le diametre en l'évasant. On appelle cette augmentation un euvage. On fait ordinairement celui de la batterie, de pierre de taille, afin qu'il soit plus propre, & qu'y ayant moins de joints qu'à ceux qui sont faits de briques, il y ait aussi moins de danger que le mortier qui les joint, s'egrene en cuisant, & tombe dans le Sucre. On joint tous les euvages les uns aux autres depuis le mur du pignon jusqu'au petit mur interieur par un pavé de carreaux ajustez de maniere que le sirop qui échape de la batterie, tombe dans celle qui est à côté d'elle, & ainsi de suite jusqu'à la grande.

1696.

Euvage pour augmenter la hauteur des chaudières.

Il y a des Sucrieries, sur tout celles, où l'on ne travaille qu'en Sucre brut, où l'on pratique une dalle faite avec des carreaux, ou avec des pierres de taille, dans l'épaisseur du petit mur interieur qui renferme les chaudières, dans laquelle on met leurs écumes, à mesure qu'on les enleve avec les écumoirs. La pente qu'on donne à cette dalle, les fait couler, & les conduit dans un reservoir, ou dans une gouttiere qui les porte à la Vinaigrierie.

Dalle ou dalot pour recevoir les écumes.

1696.

C'est ainsi qu'on appelle le lieu où l'on fait l'Eau-de-Vie, qui à mon avis, seroit mieux appelé un Distillatoire. Mais cette maniere de dalle ne m'a jamais plû, & je l'ai ôrée de nos Sucrieries, & de celles où j'ai été prié de faire faire quelques reparations, parce qu'elle rend toujours le glacis mal propre, & sert de pretexte ou d'excuse aux Rafineurs & aux Negres, quand on les reprend du peu de soin qu'ils ont de tenir le glacis bien net. J'avois fait couvrir tous ceux de nos Sucrieries avec des nappes de plomb, tous unis & sans dalle, & je faisois mettre les écumes dans des bailles, c'est-à-dire, dans des especes de demi-seaux sans anse, de huit pouces de haut sur quatorze à quinze de diametre, que l'on tenoit à côté de chaque chaudiere, & que l'on vuidoit selon la qualité des écumes ou dans une gouttiere qui les portoit à la Vinaigretie, ou que l'on reservoit dans des canots, ou dans une chaudiere montée exprès & separée des autres, où on les faisoit cuire tous les matins, comme je le dirai en son lieu.

Meilleure maniere pour tenir le glacis propre.

Les glacis de cette sorte se néroyent facilement, & il est d'une necessité absoluë d'y avoir l'œil, sans s'en rapporter beaucoup aux Rafineurs & aux Negres qui l'oublient souvent, ou le negligent aux

dépens du Sucre de leur Maître , dans lequel ces écumes retombent , & ne manquent jamais de le gâter. Rien au reste n'est plus aisé que de tenir le glacis propre , aussi bien que les chaudières , puisqu'il ne faut que jeter une baille d'eau dans les chaudières à mesure qu'on les vuide , la laver & froter avec un balay , aussi-bien que son eufrage & son glacis , & retirer l'eau avec la cueillièrè , pour être assuré que le Sucre ne s'engraissèra point , & ne contractera aucune mauvaise qualité , ni aucune ordure : sans que cette manœuvre consume une demie-heure de tems en vingt-quatre heures , quand bien on la feroit cinq ou six fois.

Les chaudières sont de cuivre rouge ; leur épaisseur se règle par leur grandeur. Une chaudière du poids de trois cent livres sera épaisse environ comme un Ecu sur le bord , & plus de deux fois autant dans le fond.

Matière  
&c poids  
des chau-  
dières.

Les batteries sont beaucoup plus épaisses ; elles sont fonduës , & tout d'une pièce , au lieu que les autres chaudières sont de plusieurs pièces battuës au marteau , & joinres ensemble avec des clous rivez à tête plate. Le prix des chaudières , quand on les achete aux Isles , se règle comme celui des autres marchandises ,

1696.

selon le tems de paix ou de guerre, selon la quantité dont les Marchands s'en trouvent chargez, & selon que ceux qui les achètent, peuvent les payer comptant, ou en differer long-tems le payement. J'en ay acheté à quarante-cinq & à cinquante sols la livre, pendant que je les voyois vendre à d'autres jusqu'à quatre francs & davantage.

Chaudières de fer leur commodité & leurs défauts.

Quelques années avant que je partisse des Isles, on y avoit apporté des chaudières de fer. Ceux qui en avoient acheté, disoient qu'ils s'en trouvoient bien. A la verité elles ont cela de commode qu'elles coûtent peu, qu'elles ne sont pas sujettes à se brûler, & que quand on arrête le Moulin le Samedi à minuit, on n'est pas obligé de les remplir d'eau, comme celles de cuivre, qui se brûleroient sans cette précaution. Mais elles ont aussi ces défauts, que quand elles sont échauffées, une cueillerée d'eau froide suffit pour les faire fendre, de sorte que l'on est contraint d'avoir toujours une chaudiere de cuivre pour la grande ou premiere chaudiere, parce que c'est dans celle-là que tombe le jus des Cannes en sortant du bac ou du canot, où il a été reçu en tombant de la table.

D'ailleurs elles sont toujours crasseuses; la graisse du Sucre & les écumes s'y attachent facilement, & ne s'en détachent

qu'avec peine , & emportent avec elles les écailles qui tombent quand elles sont vuides & échauffées. En troisiéme lieu , elles sont totalement inutiles quand elles sont fenduës , & on ne peut ni les racommoder , ni les employer à aucun usage. 1696.

Depuis mon départ des Isles on a mis en usage une espece de fourneau qui chauffe bien , & qui consomme peu de bois. Je n'ay pas vû ces nouveaux fourneaux , & ceux qui m'en ont parlé , n'ont pû m'en donner une idée assez distincte pour en faire ici la description. Je m'imagine pourtant que ce n'est qu'une correction , ou une extension des dimensions d'un fourneau qui seroit de cuisine dans un Vaisseau du Roi , dont je peux faire ici la description : la voici.

Cette machine , longue d'environ cinq pieds , large de deux , & haute de trois , étoit composée de plaques de fer. Son dessus qui étoit horizontal , étoit percé de cinq ou six ouvertures de grandeurs différentes , dans lesquelles s'enchassoient des marmites , des casseroles & autres instrumens de cuisine , si juste & si proprement , que la fumée du feu qui étoit dessous , ne pouvoit passer. L'un des bouts étoit ouvert de toute la largeur de la machine ; mais cette ouverture n'avoit qu'un

Nouveaux  
Fourneaux.

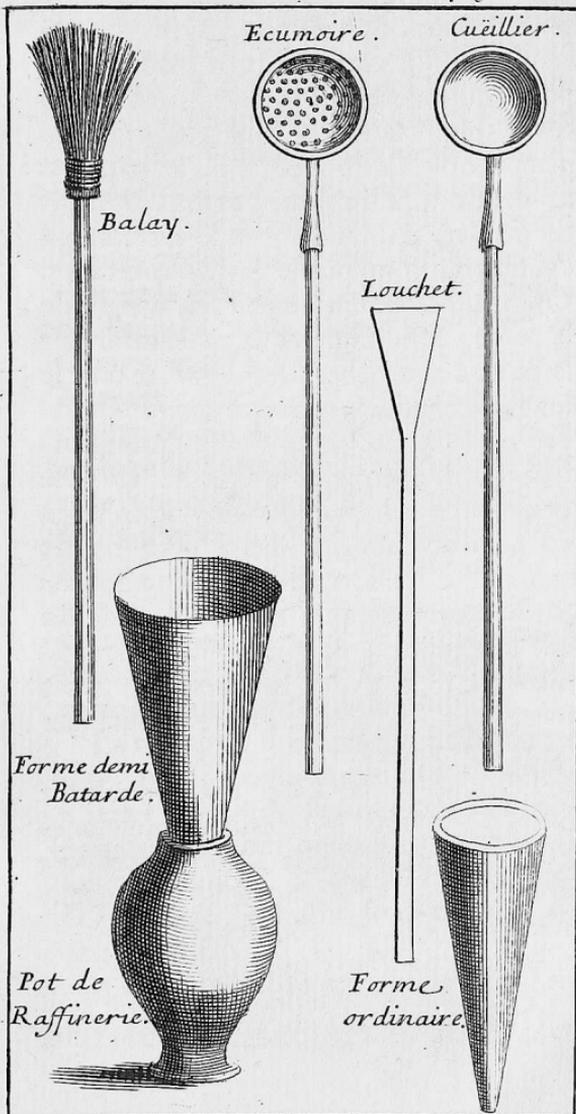
Fourneau  
d'un  
Vaisseau.

pied de haut , & se fermoit avec une porte de fer. L'autre bout n'avoit qu'une petite ouverture vers le haut , garnie d'un tuyau pour laisser passer la fumée. Le plancher ou l'âtre n'étoit point parallele au-dessus de la machine , mais il montoit en maniere de rampe , & se terminoit à l'autre bout à un pied près de la superficie. On allumoit le feu un peu en dedans de la porte , & la flâme & la chaleur suivant la pente du plancher , se portoient tout le long , échauffoient tout ce qui étoit au-dessus d'eux , & comme le feu étoit renfermé , il operoit avec plus de vivacité & de force , de maniere qu'avec très-peu de bois on faisoit bouillir cinq ou six marmites. Le rôti se faisoit à la bouche par le moyen de quelques crochets de fer qui se tiroient , & qui servoient de landiers pour porter les broches. On avoit ménagé un four sous la rampe & quelques autres commoditez.

C'est peut-être sur ce modele qu'on a bâti les nouveaux fourneaux que quelques Habitans ont fait faire à leurs Sucrieries , dont on m'a assuré qu'ils se trouvoient très-bien. Comme je ne les ai pas vûs , je n'en peux pas dire davantage.

Noms  
des chau-  
dieres à  
Sucre.

Pour achever l'article des Sucrierie il faut seulement dire le nom des chaudieres





& des ustencilles, qui sont nécessaires pour la fabrique du Sucre, & leur usage. 1696.

Dans les Sucrieries, où il y a six chaudières, celle qui reçoit le jus des Cannes, en sortant du bac ou du canot, où il a été d'abord recueilli en tombant du Moulin, se nomme la Grande. Elle est en effet la plus grande de toutes. Celle qui est à côté de la grande, se nomme la Propre: on l'appelle ainsi, parce que le jus des Cannes ayant été écumé dans la grande, & ayant commencé à être purifié par la cendre & par la chaux qu'on y a mêlé, on le passe au travers d'un drap en le mettant dans cette chaudière, du moins dans les Sucrieries où l'on travaille en Sucre blanc, & comme il est épuré des plus grosses ordures, & des écumes épaisses & noires, dont il s'est déchargé dans la grande, cette seconde chaudière est plus nette & plus propre que la première.

La troisième se nomme la Lessive, parce que c'est dans celle-là que l'on commence à jeter dans le Vefou une certaine lessive forte qui le fait purger, qui en amasse les immondices, & qui les fait monter à la superficie, où elles sont enlevées avec une écumoire.

La quatrième se nomme le Flambeau. Le Vefou qu'on y transporte de la troisième.

1696.

sième , s'y purifie davantage , & comme il est réduit en moindre quantité , plus pur & plus clair , & que le feu qui est dessous cette chaudiere , est plus vif , il se couvre de bouillons clairs & transparents, qu'il n'avoit pas dans les autres chaudières.

Le Sirop.

La cinquième est appelée le Sirop. Le Vesou qu'on y met en sortant du Flambeau , y prend de la consistance & du corps ; il acheve de s'y purifier , & devient en sirop.

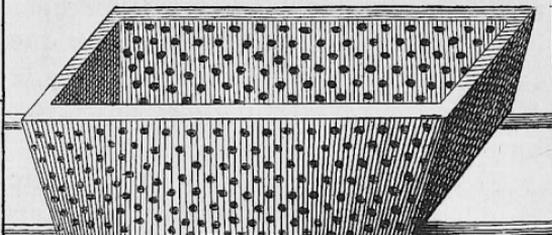
La Batterie.

La sixième est la Batterie. C'est dans cette dernière chaudiere que le sirop prend son entière cuisson , & qu'on lui ôte ce qu'il pouvoit encore avoir d'impureté par le moyen de la lessive & de l'eau de chaux & d'alun qu'on y jette. Lorsqu'il approche de sa cuisson , il jette de gros bouillons , & s'éleve si haut qu'il sortiroit de la chaudiere , de sorte qu'on est obligé de l'élever en haut avec une écumoire pour lui donner de l'air , & pour l'empêcher de se répandre : & comme ce mouvement ressemble à des coups qu'on lui donneroit , on a donné le nom de Batterie a cette chaudiere où il se fait.

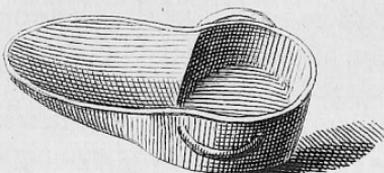
Dans les Sucrieries qui ont sept chaudières , on compte deux flambeaux au lieu d'un , le grand & le petit.



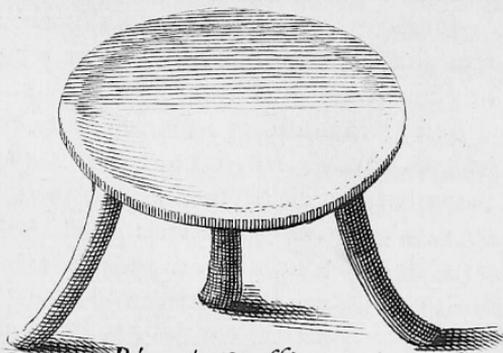
*Ustancilles de Sucrierie.*



*Caisse à passer.*



*Bec de Corbin.*



*Bloc de Raffineur.*

Dans celles qui en ont seulement cinq, <sup>1696.</sup> on n'y compte point de lessive, la Propre en sert, & c'est dans cette chaudiere que l'on commence à jeter la lessive dans le Vesou après l'avoir fait passer au travers du drap.

Et dans celles où il n'y a que quatre chaudières, la Propre sert en même-tems de lessive & de flambeau, & l'on y cuit & purifie le Vesou jusqu'à ce qu'il soit en état d'être transporté dans le sirop.

Les ustencilles des Sucreries consistent en rafraichissoirs, en becs de corbin, en cueilliers, écumaires, caisses à passer, blanchets, barils à lessive, poinçons, couteaux à Sucre, pots, formes, bailles, canots, louchets, pagalles, & balais.

Dans les grandes Sucreries il y a d'autres chaudières particulieres pour y cuire les écumes & les sirops.

Les rafraichissoirs sont de cuivre rouge, & ronds; leur fond est tout plat; leur diametre est depuis trois jusqu'à quatre pieds, & la hauteur du bord est depuis douze jusqu'à dix huit pouces. Ils ont deux anneaux de cuivre mobiles, pour les porter où l'on veut. Dans les bonnes Sucreries il en faut au moins quatre, afin d'y mettre rafraîchir les sirops, quand on travaille en Sucre blanc.

*Les Ra-  
fraichif-  
soirs.*

1695.

Les Becs  
de Cor-  
bin.

Les becs de corbin sont aussi de cuivre rouge. Je ne sçaurois mieux les dépeindre qu'en les comparant à une forme de chapeau, dont on auroit coupé les trois quarts du bord au ras du cordon, & dont le quatrième restant seroit allongé & courbé comme un bec. Ils ont ordinairement un pied de diametre, huit à neuf pouces de profondeur; leur fond est plat; le bec excède la circonference de sept à huit pouces; ils ont une anse ou poignée immobile de fer ou de cuivre, attaché de chaque côté. C'est dans cet instrument qu'on met le Sucre en sortant du rafraîchissoir, pour le porter dans les formes, ou dans les canots, & le verser sans danger de le répandre à terre ou sur les pieds, parce que le Sucre est conduit le long du bec jusqu'au lieu où on le veut mettre sans danger qu'il tombe.

Les  
Cueil-  
liers.

Les cueilliers sont rondes à peu près comme la forme d'un chapeau; elles ont huit à neuf pouces de diametre, & six à sept pouces de profondeur; le haut du bord est garni en dehors d'un cercle de fer, qui après avoir environné toute la circonference, se termine en une queue faite en douille, d'un pied de long, dans laquelle on fait entrer, & l'on clouë le bout du manche, qui doit être d'un bois

droit & liant de cinq pied de long , & d'un pouce & demi de diametre. Les cueilliers servent à passer le Vesou d'une chaudiere à l'autre : ainsi la longueur du manche y est necessaire pour puiser jusqu'au fond de la chaudiere. On s'en sert aussi pour prendre le Sucre dans le rafraichissoir , & le mettre dans le bec de corbin. On les fait ordinairement de cuivre rouge aussi-bien que les écumoirs. 1696.

L'usage des écumoirs se voit assez , sans qu'il soit besoin de le dire. Elles servent à enlever les écumes , & les autres ordures , qui sont dans le Vesou , que la chaleur du feu , & la force de la lessive ont fait monter à la superficie. On leur donne depuis neuf jusqu'à douze pouces de diametre ; le dessous est fortifié d'une bande de fer qui l'environne , & qui enfin compose une queue de quinze à seize pouces de long , dont le bout est ouvert en douille , pour recevoir le bout du manche qui est de même grandeur que celui des cueilliers. Le diametre des trous , dont elles sont percées , est different selon la difference des chaudiere , auxquelles on les employe. Celles dont on se sert pour écumer la Grande , la Propre , & la Lessive , ont les trous beaucoup plus grands que ceux des autres chaudiere : leur dia-

1696.

metre est depuis une ligne jusqu'à trois.

Chaque chaudiere doit avoir sa cucillier , son écumoire & son balay. Ces instruments se mettent de travers sur des perches passées dans des supports qui sont cloïez aux sommiers de la charpente. Elles sont élevées de cinq à six pieds au-dessus des chaudières , afin qu'on puisse commodément y prendre & y remettre ces instruments selon le besoin.

Les Balais.

On fait les Balais de feuilles de Laticice ou de Palmiste que l'on attache au bout d'un manche de six pieds de long. La longueur des balais est d'environ de neuf à dix pouces sur trois pouces de diamètre.

La caisse à passer le Vesou.

La Caisse à passer le Vesou à quatre pieds de long sur deux pieds & demi à trois pieds de large. Sa profondeur est de quinze à dix-huit pouces. Son fond & ses côtes , qui doivent être d'un bois liant , & qui ne teigne point ce qu'on y met , sont percez de trous de tariere autant qu'on en peut mettre , sans les trop affoiblir , après avoir été assemblez à queue d'hironde & bien cloïez. On attache aux deux bouts de son fond deux fortes tringles de bois de six pieds de long , pour la soutenir sur le haut du Glacis entre la premiere & la seconde chaudiere. C'est dans

cette caisse qu'on étend le blanchet, sur lequel on jette le Vefou après qu'il a été écumé dans la grande, afin qu'en passant au travers de ce drap, il y laisse la graisse & les autres ordures grossières, dont il pourroit encore être chargé.

1696.

Les blanchets sont faits d'un gros drap blanc d'une aulne de large; on leur donne une aulne & demie de long, & pour les fortifier on les croise d'un angle à l'autre d'une bande de grosse toile de quatre doigts de large; on cout tout autour un lez de la même toile de la largeur d'un pied, afin de pouvoir tirer le blanchet de part & d'autre, pour faire passer le Vefou plus facilement, sans déchirer le blanchet comme il arriveroit, s'il n'étoit pas fortifié par cette bande croisée, & par ce tour de toile. Un blanchet ne peut servir que pour passer une chaudière, après quoi il faut le laver, & le faire sécher avant que d'y faire couler d'autre Vefou: car quand ils sont mouillés, il n'y peut rien couler, de sorte qu'on doit toujours en avoir six dans une Sucrierie qui travaille raisonnablement. Il faut encore observer que quand les blanchets ont servi trois ou quatre mois, leur poil est brûlé, ils deviennent clairs & par conséquent inutilisables, parce que les ordures y passent aussi

Les blanchets.

1696.

Econo.  
mic  
qu'on  
peut fai-  
re sur les  
blan-  
chets.

facilement que le Vefou , de forte qu'on est obligé de les changer , & de les employer à d'autres ufages , dès qu'on en voit le milieu brûlé & dégarni de poil : & comme les extrêmitez le font beaucoup moins , & prefque encore neuves , l'économie qu'on en peut faire , est de couper le blanchet par le milieu de fa longueur , & de coudre ensemble les côtez oppofez , qui en deviennent ainfi le milieu , ce qui en augmente la durée. Sur toutes chofes il ne faut point de lezine en cela , parce qu'on n'employe ces blanchets que pour faire du Sucre blanc , où l'on ne peut trop prendre de précaution pour le purger , & pour le bien nettoyer. Quand les blanchets ne font plus en états de servir , on les donne aux Negres & aux Negreffes pour les aider à se couvrir , & pour envelopper leurs enfans.

Cette forte de drap fe vend aux Isles felon le prix courant des autres marchandifes. Lorsque j'y étois , on les achetoit à raifon de fept francs l'aulne.

La Leffi-  
ve.

La leffive qu'on jette dans le Vefou pour le faire purger , est une des plus importantes parties de la science d'un Rafineur. On se fert ordinairement d'un baril vuide de viande ou d'autre denrée pour la faire. Mais lorsqu'on veut faire

un vaisseau exprès pour cela , on lui donne la figure d'un cône tronqué , on lui donne trois pieds de haut & deux pieds dans son plus grand diametre , en diminuant jusqu'à six pouces pour le plus petit , au milieu du quel on fait une ouverture d'un demi pouce de diametre : on pose le bout de ce vaisseau sur une sellette percée à propos pour le recevoir commodément : au dessous du trou on met un vaisseau pour recevoir la lessive à mesure qu'elle coule.

Le Baril à lessive étant posé sur la sellette ou sur un trepied , on en bouche le trou avec une quantité de paille longue & entiere , après quoi on y met une couche composée des herbes suivantes , après les avoir broyées entre ces mains , & après les avoir hachées.

Herbes à blé : c'est une herbe qui croît par touffes comme le blé qui est levé depuis deux ou trois mois , & à qui elle ressemble beaucoup. On arrache la touffe entiere avec sa racine qui est fort petite.

La seconde se nomme herbe à pique. Cette plante a une tige droite de la grosseur d'un tuyau de plume d'Oye , & de sa hauteur de quinze à dix-huit pouces. Son extrémité porte une feuille comme celle de l'ozeille pour la couleur & pour

1696.

Baril à  
Lessive.

Herbe à  
blé.

Herbe à  
pique.

1696.

la consistance , mais qui ressemble entiere-  
ment au fer d'une Pique.

La mal-  
nommée. La troisiéme est la mal-nommée. C'est  
une petite herbe déliée , fine , & frizée à  
peu près comme les cheveux des Negres.

On met ces trois sortes d'herbes par  
portion égale , avec quelques feüilles &  
quelques morceaux de lianne brûlante.

Lianne  
brûlante.

Cette lianne est une espee de lierre , dont  
la feüille est plus tendre , plus mince , &  
le bois plus spongieux que le lierre d'Eu-  
rope. On écrase un peu le bois & les feüil-  
les avant que de les mettre dans le barril.

Maniere  
de faire  
la lessive  
pur le  
suc e.

C'est avec ces quatre sortes d'herbes qu'on  
garnit le fond du barril jusqu'à trois pou-  
ces de hauteur ; on les couvre d'un lit de  
cendre de pareille épaisseur , & l'on choi-  
sit la cendre faite du meilleur bois qu'on  
ait brûlé , comme sont le charaigner , le  
bois rouge , le bois caraibe , le raisinier ,  
l'oranger , ou autres bois durs , dont les  
cendres & les charbons sont remplis de  
beaucoup de sel. On met sur cette cou-  
che de cendre une couche de chaux vive  
de même épaisseur , & sur celle ci une  
autre couche des mêmes herbes , aufquel-  
les on ajoûte une ou deux Canes d'inde  
ou de seguine bâtarde , amorties au feu ,  
& coupées par rouëlles de l'épaisseur d'un  
Ecu. Cette plante vient sur le bord des

Canne  
d'inde ou  
seguine  
batarde.

eaux marécageuses , sa tige est ronde d'un pouce ou environ de diametre ; sa peau est fort mince & fort verte ; le dedans est blanc , assez compacte , & rempli d'une liqueur extrêmement mordicante , qui fait une vilaine tache , & ineffaçable sur le linge & sur les étofes , où elle tombe. Sa feuille est tout-à-fait semblable pour la figure à celle de la Porée ou Bette, mais elle est plus verte & plus lisse , & ses fibres ne se distinguent presque pas ; on ne les met point dans la lessive. Toutes ces herbes sont extrêmement corrosives & mordicantes. On remplit ainsi le barril de cendre , de chaux , & d'herbes , par lits jusqu'à ce qu'il soit plein , & on le termine par une couche des mêmes herbes bien broyées & hachées. Quand on se sert de cendres qui viennent de sortir des fourneaux , & qui sont encore toutes brûlantes , on remplit le barril avec de l'eau froide ; mais lorsque les cendres sont froides , on fait bouillir l'eau avant que de la mettre dans le barril. On met un pot ou un autre vaisseau sous le trou qui est bouché de paille , pour recevoir l'eau qui en dégoûte , que l'on remet dans le barril , & que l'on fait passer sur le marc qu'il contient , jusqu'à ce que cette lessive devienne si forte , que la mettant sur la

1696.

Qualité  
de la  
lessive.

1696.

langue avec le bout du doigt, on ne puisse pas l'y souffrir, & qu'elle jaunisse le doigt, comme si c'étoit de l'eau forte.

Anti  
moine  
crud.

Lorsque les Cannes sont vertes, & par conséquent grasses & difficiles à purger, on ajoute à ces herbes de l'antimoine crud, réduit en poudre. Cette drogue dégraisse admirablement le Sucre; mais elle noircit la lessive, & rend le Sucre gris. On ne s'en sert ordinairement que pour le Sucre brut.

Poin-  
çons.

Les poinçons dont on se sert pour percer le Sucre qui est dans les formes, sont de fer ou de bois; ils sont de la longueur d'un pied & d'environ un pouce de diamètre à leur tête qui est ronde & faite en bouton. On se sert de bois caraïbe pour en faire, parce qu'il est roide, & qu'il a les fibres longues & pressées.

Couteaux  
à mou-  
voir ou à  
remuer.

Les Couteaux à mouvoir ou à remuer le Sucre dans les formes, sont aussi de bois caraïbe; on leur donne trois pieds de long sur deux pouces de large depuis l'une des extrémités jusqu'à six ou sept pouces, pour servir de manche. Les couteaux ont cinq lignes d'épaisseur dans leur milieu, en diminuant vers les côtes, en façon de couteau émouffé.

On s'en sert encore à prendre la preuve du Sucre, c'est-à-dire, pour connoître si

le Sucre qui est dans la batterie à son entière cuisson. Pour cet effet, on trempe le couteau dans la batterie, & après l'avoir retiré tout couvert de sirop, on le touche avec le pouce de la main droite, & dans le moment on appuye un peu le doigt du milieu de la même main sur la partie du pouce où est le Sucre qu'on a pris du couteau. On étend ensuite le doigt doucement, pour faire filer le Sucre qui y est attaché, & on remuë doucement le pouce pour faire rompre le filet; plus il se rompt haut, c'est-à-dire, près du doigt, moins il a de cuisson, & plus il demeure long, plus il en a: c'est en ce point que consiste toute la science des Rafineurs. Car toutes les Cannes ne demandent pas le même degré de cuisson. Celles qui sont vertes, veulent une cuisson plus forte que celles qui sont justement dans le tems de leur maturité, ou qui l'ont passé. Le Sucre brut veut beaucoup plus de cuisson que celui que l'on doit blanchir, en le mettant sous la terre. Les jeunes Cannes ne demandent pas une cuisson si forte. Lorsque le Vesou est gras, & qu'il file, il est impossible de s'assurer de sa cuisson par la preuve ordinaire; on doit la chercher par la figure des boüillons qu'il jette, en le remuant avec la cueïllier. Si on le voit

1695.

Comment on connoît le degré de cuisson du Sucre.

1696.

bien perlé, c'est-à-dire, s'il fait beaucoup de petites bouteilles sur le dos de la cucillier, comme de la semence de perle, & de la même couleur, on conjecture alors qu'il a la cuisson qui lui convient; mais cette connoissance est beaucoup plus difficile, quand on l'a laissé passer son degré de cuisson, parce que pour lors il file, & ne se rompt point. Le seul remede qu'il y a, est de le décuire, ce qui se fait en jettant dans la batterie deux ou trois baillies de Vesou passé, ou d'eau bouillante, & recommencer à le clarifier de nouveau. En un mot, il y a souvent beaucoup à étudier pour trouver le véritable point de la cuisson d'un Sucre, parce qu'il est également dangereux qu'il en manque, ou qu'il en ait trop. Car s'il en a trop, le sirop ne peut se détacher du grain, & le Sucre ne blanchit jamais, & quand il n'est pas assez cuit, son grain n'étant pas formé tombe avec le sirop, & cause une très-grande perte.

Formes  
de diffé-  
rentes  
especes.

Les Formes, dont on se sert aux Isles, se font dans le país, ou viennent de France, & sur tout de Bourdeaux. Ces dernières sont d'une terre blanchâtre, fort unies & fort lisses. Il y en a de deux sortes; les ordinaires ont dix-huit à vingt pouces de hauteur; les grandes qu'on appelle bâtar-

des ont près de trois pieds de haut , & quatorze à quinze pouces de diametre. On sçait assez leur figure par celle des pains de Sucre qui en sortent. Le tour de la forme en sa plus grande circonference , est renforcé d'un ourlet de même matiere, & son bout pointu d'un autre , percé dans son milieu d'une ouverture de la grosseur du petit doigt, par lequel le sirop s'écoule , quand le Sucre ayant pris corps , & étant refroidi on ôte le tampon qui fermoit le trou , & on y enfonce le poinçon de la profondeur de sept ou huit pouces.

Les Formes qui se font aux Isles , sont d'une terre rougeâtre ; quand elles sont bien travaillées , elles sont assez unies & assez lissés , quoiqu'elles ne le soient jamais autant que celles de Bordeaux. Cela provient de la terre plutôt que des Ouvriers ; mais cela ne porte aucun préjudice au Sucre qu'on y met, qui ne laisse pas de bien travailler , & d'être fort uni. J'ay connu d'habiles Rafineurs qui les estiment plus que celles de Bordeaux. Les formes ordinaires faites aux Isles , ont vingt-six pouces de haut sur un pied de diametre. Les bâtardes ont plus de trois pieds de haut , & seize à dix-sept pouces de diametre , mais on n'en fait guères de cette espece , parce que les ordinaires sont assez

Formes  
des Isles.

1690.

grandes pour servir aux usages , auxquels on employe les bâtardes.

Pots de  
Sucrier.

Les pots que l'on met sous les Formes pour les soutenir , & pour recevoir le sirop qui en coule , sont proportionnez aux formes qu'ils doivent porter. Generalement parlant ceux de Bordeaux sont trop petits , & ne sont bons que pour les Rafineries , où le Sucre qu'on blanchit n'a pas beaucoup de sirop , au lieu que le Sucre qu'on fait aux Isles , & qu'on y blanchit , en ayant beaucoup , demande aussi de plus grands vaisseaux pour le contenir.

Les pots pour être bienfaits , doivent avoir le fond ou l'afficte large & unie , & le dessus de la bouche , qu'on appelle le coller , bien renforcé. Il faut éviter d'y mettre des pieds , comme en ont la plupart de ceux de Bordeaux , parce que ces pieds étant postiches , se détachent aisément , & rendent ensuite le pot inutile.

Ceux qui se font aux Isles , ont quinze ou seize pouces de haut ; le diametre de leur ouverture est de quatre pouces & demi , ou environ ; leur fond en a le double , & leur ventre en a quinze ou seize.

Prix des  
pots &  
des formes.

Le prix des pots & des formes se regle selon leur besoin , ou plutôt selon l'abondance ou la disette qu'il y en a aux Isles.

Pour

Pour l'ordinaire le pot & la forme dans le país se vendent un Ecu de trois livres, pris sur le lieu où ils se font. 1696.

Avant que de se servir des formes neuves, il y a deux choses à y faire. La première est de les environner de trois cercles de lianne, l'un au-dessous du collier, & qui touche le cordon de leur grand diametre; le second vers le tiers de leur longueur, & le troisième cinq ou six pouces au-dessus de leur extrémité. Pour faire des cercles, on se sert d'une lianne grosse comme le petit doigt, qui est grise quand elle est pelée. On l'appelle lianne de persil; parce que sa feuille ressemble à celle du persil, mais elle est beaucoup plus grande. On la fend en deux, & on lui fait faire deux tours, dont le second cordonne le premier. Le Rafineur qui veut cercler une forme: (car c'est à lui à faire cet ouvrage,) la pose sur un bloc, & la met sur son plus grand diametre, afin qu'elle se tienne droite d'elle-même. On l'appelle le fond de la forme, & le bout pointu se nomme la tête. Le bloc est un morceau ou tronc de bois de deux pieds ou environ de diametre, à qui on donne un pied d'épaisseur, afin qu'il ait plus de solidité. On le fait porter sur trois ou quatre pieds d'environ deux pieds de haut, sans com,

Précaution avant de se servir des formes.

Manière de mettre les cercles aux formes.

1696.

pter ce qui est entré dans le bloc , qui se trouve ainsi de trois pieds de haut. La forme étant posée dessus , on met le plus grand cercle sur la forme , où on l'enfoncé à force avec le chasseoir & la chasse ; le chasseoir est un coin de bois dur de huit à dix pouces de long sur trois pouces de large , & deux pouces d'épaisseur par le plus gros bout. Il y a à ce bout une poignée ronde , pratiquée dans le même morceau de bois , de cinq à six pouces de long , de sorte que le chasseoir a environ seize pouces de long. On le fait d'un bois pesant & dur , afin qu'il ait plus de coup , & qu'il dure davantage. On tient la forme de la main gauche , & le chasseoir de la droite , & en coulant son angle aigu le long de la superficie de la forme , on frappe sur le cercle qu'on chasse , & qu'on fait descendre également de tous côtez , en faisant tourner la forme avec la main gauche. Quand le cercle est entré de cette manière , autant qu'on le peut faire entrer avec le chasseoir. On prend la chasse de la main gauche , & l'appuyant sur le cercle en tournant tout autour , on frappe dessus avec le côté du chasseoir , jusqu'à ce que le cercle soit arrivé auprès du cordon de la forme. La chasse n'est autre chose qu'un morceau de douve de barril

ou de barrique, de sept à huit pouces de long sur trois ou quatre de large. Si on se sert de douves plutôt que d'autre chose, c'est parce qu'elles sont concaves, & qu'elles s'appliquent par conséquent mieux à la circonférence convexe de la forme. On fait la même chose aux deux autres cercles, & on les fait toujours plus petits qu'il ne faut pour l'endroit auquel on les destine, afin que les y faisant entrer avec toute la force dont ils sont capables, la lianne étant encore verte, & s'allongeant ils y demeurent plus fortement attachez quand elle est sèche. La raison pour laquelle on met ces cercles, est pour empêcher les formes de se crever, quand on y met le Sucre tout chaud la première fois.

Lorsque les formes sont cassées, on en rassemble toutes les pièces, on les remet en leur place, & on les y fait tenir par le moyen des coupeaux dont on les couvre des cappes qui les retiennent en état, & des cercles qui les environnent. Les cappes sont des morceaux de goyavier aussi longs que les formes, refendus & dolez, de sorte qu'il ne leur reste que l'épaisseur d'une pièce de quinze toises depuis un bout jusqu'à l'autre, qui est taillé de manière qu'à un pouce de distance du bout on laisse toute l'épaisseur du bois, afin que cette

1694.

Com-  
ment on  
racornes  
de les  
formes  
cassées.

élévation soutienne le fil d'archal , dont on lie toutes les cappes ensemble. Cette élavation se nomme la tête ou le crochet de la cappe.

On assemble les cappes l'une auprès de l'autre autour de la tête de la forme, d'où est venu le nom de capper les formes , comme qui diroit leur faire un cap ou une tête ; on les lie fortement avec un fil d'archal autour du bourlet qui forme la tête de la forme , & on a pour cela une tenaille ronde , avec laquelle on tortille les deux bouts du fil pour les arrêter. On divise ensuite toutes les queuës des cappes sur la convexité de la forme , & particulièrement sur les copeaux qu'on a placez sur les fractures , & on serre les cappes & les copeaux avec des cercles , qu'on met en aussi grand nombre qu'il est nécessaire pour les retenir. Quand la fracture est vers le fond de la forme , on se contente d'une demie cappe , c'est-à-dire , que le crochet de la cappe se met à la moitié de la hauteur de la forme , & pour lors on ne l'arrête pas avec un fil d'archal , mais avec un simple cercle de lianne ; mais quand il n'y a qu'une simple fente ou felûre , on se contente d'y appliquer un copeau avec des cercles. On se sert de bois blanc pour faire des copeaux , comme est celui dont

On fait les douves des barriques , on les polit avec le couteau courbé , ou à deux mains , & on le réduit à l'épaisseur d'une piece de quinze fols. 1696.

La seconde chose qu'il faut observer à l'égard des formes neuves , est de les faire tremper pendant deux ou trois jours dans les canots remplis d'eau , où l'on met le jus des Cannes , les gros sirops & les écumes , pour les y faire fermenter , & pour en faire ensuite de l'Eau-de-Vie. Cette preparation est si necessaire , que si on la neglige , le Sucre qui se met dans les formes , s'y attache si fortement , qu'il est impossible de l'en retirer que par morceaux , parce qu'il s'imbibe dans les pores de la forme , qu'il trouve vuides ; ce qui n'arrive pas quand elle a trempé , parce qu'ils se trouvent pleins , & imbibez de cette liqueur. Après cela on les lave bien pour leur ôter l'odeur aigre & forte qu'elles ont contractée , & on les met tremper dans l'eau douce pendant douze ou quinze heures , avant que d'y mettre du Sucre : ce qu'on observe toutes les fois qu'on y en met , quelques tems qu'elles ayent servi. On fait la même chose aux pots , & on a soin de les laver , & de les renverser la bouche en bas , après les avoir lavés , chaque fois qu'on vuide le sirop

Seconde  
observation  
touchant les  
formes.

1696.

qui étoit dedans. Les Rafineurs ne doivent jamais manquer de mettre un cercle autour du rebord de la bouche du pot ; ce qui le conserve & l'empêche de s'éclaircir, quand il est chargé d'une forme pleine de Sucre.

Capacité  
des formes.

Les formes ordinaires de Bordeaux peuvent tenir trente à trente-cinq livres de Sucre, qui étant blanchi & séché à l'étuve se réduit à vingt ou vingt-deux livres. Les bâtarde en contiennent le double ; mais comme on ne s'en sert que pour les Sucres de sirop qui sont bien plus légers que le Sucre de Canne, on ne peut pas déterminer au juste ce qu'elles en contiennent, quand ils sont blanchis, parce que cela dépend de l'habileté du Rafineur qui l'a travaillé, qui peut leur donner du grain, du corps, & du poids à proportion de son sçavoir, comme nous le dirons ci-après.

Les formes des Isles contiennent cinquante à soixante livres de Sucre, qui étant blanchi diminué à proportion de sa qualité.

Lampes  
& huile  
pour les  
Sucreries.

On se sert de lampes à deux lumignons dans toutes les Sucreries, & on y use indifféremment de l'huile de poisson, ou de Palma Christi. J'ai déjà remarqué que quoique cette dernière coute davantage,

Il y avoit cependant plus de profit à s'en servir, tant parce qu'elle est exemte des bouës & des ordures qui se trouvent dans l'huile de poisson, que parce qu'elle dure davantage, & fait une lumiere plus vive & plus claire, ce qu'on ne peut trop rechercher dans une Sucrierie, où les fumées des chaudières sont épaisses, & où l'on a grand besoin de lumiere pour cette raison, sur tout quand on travaille en Sucre blanc. On met une lampe entre deux chaudières, outre celle du Rafineur qu'il porte où il en est besoin. Il n'est pas necessaire d'avoir tant de lumiere dans les Sucrieries, où l'on ne travaille qu'en Sucre brut.

1696

Le Sucre brut se porte du rafraichissoir dans des auges ou canots de bois, que l'on met à côté de l'espace que j'ai dit qu'on laisse devant les chaudières. Ces auges ou canots se font d'une seule piece de tel bois que l'on veut, parce que n'étant pas exposez à la pluye, il n'y a pas de danger qu'ils se pourrissent. C'est dans ces canots que le Sucre acheve de se refroidir assez pour être mis dans les barriques. Et comme on a besoin de couteaux pour le mouvoir quand il est dans les formes, on a aussi besoin d'un instrument plus fort pour celui qui est dans les canots; on se

Canots  
de bois  
qui ser-  
vent de  
rafraichi-  
ssoirs  
pour le  
Sucre  
brut.

1669.

sert d'une pagalle un peu plus petite que celle dont on se sert pour nager en mer dans les canots , pour le remuer d'un bout à l'autre du canot avant que de le mettre en barrique , afin que le grain , & le sirop soient bien mêlez ensemble , que le grain qui est formé , se grossisse , ou qu'il aide à celui qui ne l'est pas encore.

Louchets  
de fer  
leur usage.  
36.

On se sert aussi de louchets de fer de trois pieds de long , dont la pelle à quatre pouces de large sur six pouces de long , pour grater & faire tomber le Sucre qui s'attache en croute aux bords du canot , ce qui est ordinairement le plus gros grain.

Les ustencilles, dont on se sert aux fourneaux , sont très-peu de chose : ils ne consistent qu'en quelques perches , dont on se sert pour pousser le bois dans le fond des fourneaux , & pour l'y ranger comme il doit être pour bien brûler , & pour jetter beaucoup de flâme ; & d'un morceau de fer , long de deux pieds ou environ , dont un des bouts fait en douille , entre dans une perche , & l'autre qui est recourbé & plat de la largeur de deux pouces , sert à retirer les charbons , ou à faire tomber les cendres , qui demeurent sur les grilles.

Les fourneaux sont toujours couverts d'un abavent en appentis , appuyé d'un

côté contre le mur de la Sucrierie , sur des crampons de fer , qui l'en tiennent éloigné d'un pied & davantage , pour donner passage à la fumée. L'autre côté est porté sur des poteaux de bois , ou sur des piliers de maçonnerie ; sur lesquels on appuie la sabliere. On se sert d'effeutes ou de tuilles pour ces couvertures , & jamais d'ardoises , que la chaleur feroit éclater.

Voilà tout ce qu'on peut dire des Sucrieries & de leurs ustencilles.

### *DES DIFFERENTES especes de Sucre.*

On peut compter dix sortes de Sucres differens. Il ne faut pas s'imaginer que je mette cette difference , comme font les Epiciers , les Droguistes , & autres gens qui en vendent , dans le poids , ou dans la grandeur des formes , ou des pains , qu'on va acheter chez eux. Ceux qui en parlent ainsi , & qui se donnent la peine d'en écrire , font voir qu'ils sont mal informez ; & je dois charitablement les avertir qu'il est mieux qu'ils le vendent en Marchands Chrétiens , que d'en écrire la nature & les qualitez , comme a fait un Droguiste nommé Monsieur Pomet , qui a composé un gros Volume in folio de la nature de

298 *Nouveaux Voyages aux Isles*  
1696. toutes les Drogues , d'une maniere à faire plaisir , mais qui ne met d'autre difference entre les Sucres , que celle qu'il a remarquée dans le poids des pains qui sont venus à la Boutique : de sorte qu'on peut dire , que s'il ne connoît pas mieux les autres choses , dont il parle , qu'il connoît le Sucre & le Silvestre qu'il a pris pour la Cochenille, il devoit se dispenser de gêter tant de papier. Ce que je dirai dans la suite , lui fera reconnoître son erreur , & désabufera le Public.

J'ai dit qu'il y a dix sortes de Sucres differens. En voici les noms.

1. Sucre Brut , ou Moscoüade,
2. Sucre Passé , ou Cassonade grise ,
3. Sucre Terré , ou Cassonade blanche.
4. Sucre raffiné , pilé , ou en pain.
5. Sucre Royal.
6. Sucre Tappé.
7. Sucre Candi.
8. Le Sucre de Sirop fin.
9. Le Sucre de gros Sirop.
10. Le Sucre d'Écumes.

Le Sucre brut ou Moscoüade est le premier qu'on tire du suc de la Canne ; c'est le plus facile à faire , & c'est de lui que tous les autres Sucres sont composez : Voici comme on le fait.

Les Cannes ayant passé au Moulin , &

leur suc , jus , vezou , ou vin , comme on dit en quelques endroits , étant dans le canot , ou dans la grande chaudiere , on en examine la qualité , pour le pouvoir gouverner comme il faut. 1696.

Si le vezou , ou jus est clair & blanchâtre , avec une petite écume au-dessus , de la même couleur , c'est une marque certaine qu'il est verd & gras.

Differen-  
tes quali-  
tez du  
suc de  
Cannes ,  
& les  
manieres  
de le gou-  
verner.

Lorsqu'il est brun , visqueux , gluant , qu'en tombant de la table dans le canot , ou coulant dans la chaudiere , il forme une écume grise & épaisse , & qu'il a une odeur douce & comme aromatique , c'est un signe que ce jus est bon , chargé de matiere , facile à purifier & à cuire , & qui produira de bon Sucre.

Et quand le vezou est noirâtre & épais , qu'il a une odeur forte , tirant sur l'aigre ; c'est une marque que les Cannes sont vieilles , & que bien qu'elles soient remplies de matiere sucrée , le vezou sera difficile à dégraisser , parce qu'il a déjà passé le tems de sa maturité , & qu'il est cuit en partie par la chaleur du Soleil.

Les habiles gens connoissent ces différences en voyant les Cannes , ou tout au plus en les goûtant , & ils se reglent là-dessus pour gouverner leur vezou , depuis qu'il entre dans la grande , jusqu'à ce

1696.

qu'il sorte de la batterie.

Dans le premier cas , on met dans la cueillier environ autant de cendre qu'il en tiendroit dans une pinte de Paris , & autant de chaux vive reduite en poudre. On emplit la cueillier de vezou , & on dilaye bien ces matieres ensemble ; on verse le tout dans la grande par inclination & doucement , afin que s'il restoit quelque partie de la chaux qui ne fût pas bien cuite & dissoute , elle ne tombe pas dans la chaudiere , & on remûe avec la cueillier tout ce mélange dans la chaudiere , afin de bien mêler le tout ensemble.

L'effet que cela produit , est de dégraisser le vezou , en séparant ses parties grasses & onctueuses de celles qui doivent composer le grain du Sucre , & les assembler à mesure que la chaudiere s'échauffe à la superficie en écumes d'autant plus grasses , épaisses & gluantes , que la chaux & la cendre ont aidé par leurs qualitez détersives & corrosives , à purger le reste du vezou , dont le grain doit être composé.

Dans le second cas , on ne mêle dans la grande qu'environ une chopine de cendre , avec un tiers de chaux , sur tout quand on travaille en Sucre blanc , parce que la chaux rougit le vezou , & par com-

sequent le Sucre qui en provient. 1696.

Dans le troisiéme cas, on met une pinte de cendre avec une chopine de chaux, & on a soin de mêler de l'antimoine dans la lessive, & de jetter dans la batterie, un moment avant que d'en tirer le Sucre, environ une chopine d'eau de chaux, dans laquelle on a fait dissoudre de l'alun. On est même souvent obligé dans ce troisiéme cas & dans le premier, de jetter de l'alun en poudre dans la batterie, pour achever de secher la graisse du Sucre & sa verdure. Je reviens à la fabrique du Sucre brut.

La cendre & la chaux étant mêlées dans la grande, le feu qui l'échauffe, fait monter l'écume au-dessus en une quantité d'autant plus considérable, que la cendre & la chaux ont trouvé le vezou disposé à se purger. On ne commence à écumer que quand la superficie du vezou est toute couverte d'écumes, & on l'enleve sans troubler la liqueur & avec diligence, pour ne pas donner le tems au vezou de bouillir avant que d'être écumé, parce que les bouillons qu'il fait rompent l'écume, & la font retourner, & se mêler de nouveau dans le vezou, de sorte qu'on ne peut compter d'avoir nettoyé une chaudiere comme il faut, quand on ne l'a écu-

Quand il  
faut écumer.

1696.

Il faut  
écumer  
prompte-  
ment.

mée que quand elle bouilloit.

Après que le vezou de la grande a bouilli, & qu'il a été écumé environ pendant une heure, on le vuide avec la cueïllier dans la propre. On doit faire promptement ce travail, & plus on approche du fond de la chaudiere, plus on doit user de diligence, de crainte que le feu qui est dessous, n'agissant plus que sur le métal, ne le brûle. C'est encore pour l'empêcher qu'on répand de tems en tems avec la cueïllier du vezou au tour du dedans de la chaudiere. Dès qu'elle est vuide, on débouche le canot, où s'est rassemblé le vezou à mesure qu'il sort du Moulin, & on le fait couler dans la grande; on y mêle la quantité de chaux & de cendre, comme auparavant, & l'on réitere cette operation toutes les fois qu'on la remplit.

Quand le vezou qui est dans la propre, commence à écumer, on enleve son écume avec soin; & lorsqu'il commence à bouillir, on y jette un peu de cette lessive que j'ai ci-devant décrite, pour aider à pousser à la superficie les ordures qui s'y trouvent. On continuë d'écumer la propre, jusqu'à ce que la grande ayant suffisamment bouilli, & étant bien écumée, & le canot plein de nouveau jus, on vuide

dans le flambeau ou dans la lessive, selon le nombre des chaudières, le vezou qui étoit dans la propre, que l'on remplit en même-tems & avec diligence de celui de la grande, que l'on continuë de remplacer par celui qui s'est amassé dans le canot.

1696.

Le vezou étant dans cette troisième chaudière que l'on chauffe avec du gros bois, y est purgé avec plus de soin que dans les deux premières, avec la lessive. On n'y jette pas cette lessive en grande quantité, mais à chaque fois ce qu'il en peut tenir dans une cueillier à bouche, & en même-tems on élève le vezou avec l'écumoire, afin qu'elle s'y mêle plus aisément, & on écume le plus vite qu'il est possible, ce qui vient à la superficie. Aussitôt qu'on s'apperçoit que l'écume cesse de venir, on y jette un peu de lessive pour l'exciter, & quand on voit qu'il n'en vient quasi plus, ou du moins que celle qui paroît est légère, on vuide cette troisième chaudière dans la quatrième qui est le sirop. Comme la quantité de vezou est diminuée par l'évaporation que le feu en a faite, & par les écumes qui en sont sorties, & que cette quatrième chaudière est plus vivement chauffée que la troisième, le vezou y change de nature, il commence

1696. à s'épaissir , & à se convertir en sirop. C'est alors qu'il faut achever de le nettoyer promptement en y jettant de la lessive , & en l'écumant avec soin , avec une écumoire , dont les trous sont plus petits qu'à celles qui servent aux chaudières précédentes.

Je croi qu'il n'est pas nécessaire de répéter que le vezou de la troisième chaudière étant passé dans la quatrième , on vuide aussi tôt la seconde dans la troisième , & la première dans la seconde ; & que la première est toujours remplie par le jus qui tombe du Moulin dans le canon.

Lorsque les Cannes sont vertes & dures à cuire , il arrive assez souvent qu'il faut arrêter le Moulin qui fournit plus de jus qu'on n'en peut cuire. Mais quand les Cannes sont bonnes , la saison sèche , & les fourneaux bien chauffez , tout ce qu'un Moulin peut faire , est d'entretenir , c'est-à-dire , de fournir du jus suffisamment pour six chaudières.

Quand on juge que le sirop est presque entièrement purifié , on le coupe en deux , c'est-à-dire , on en verse la moitié dans la batterie que je suppose vuide , afin qu'il se cuise plus vite. On y jette de la lessive pour en faire élever l'écume qui reste ; &

à mesure qu'il cuit, on charge la batterie de ce qui est dans le sirop; & comme la batterie jette de gros bouillons, & que le sirop qui y est contenu, s'éleve beaucoup, & en fortiroit par la violence de la chaleur du feu qui est dessous, on y jette de tems en tems de petits morceaux de vieux beurre ou de graisse, qui appaise les bouillons, & les fait baïsser, & donne le tems d'écumer ce que la lessive fait venir à la superficie. On éleve souvent le sirop avec l'écumoire, afin de lui donner de l'air, & on passe le balai sur l'euvage & sur les bords, pour nettoyer l'écume, que les bouillons y ont laissée en s'élevant.

Quand le sirop qui étoit dans la quatrième chaudiere, est entierement passé dans la batterie, & que par l'épaisseur & par la pesanteur qu'on y sent en l'élevant en l'air avec l'écumoire, on juge qu'il approche de sa cuisson, & qu'on a remarqué que le vezou étoit gras & verd, on jette dans la batterie environ une pinte d'eau de chaux, dans laquelle on a fait dissoudre de l'alun. La quantité qu'on y en met, se regle selon que le vezou est gras, dur à cuire & verd. Mais on n'excede jamais la pesanteur d'une once par pinte. On appelle eau de chaux, celle dans laquelle on a éteint une quantité de chaux

1696.

Eau de chaux & d'alun qu'on jette dans la batterie.

1696.

vive. On se sert pour cela d'un pot de raffinerie ; on l'emplit à moitié de chaux vive, & on acheve de l'emplir d'eau, que l'on remûe avec un bâton : on tire cette eau après qu'elle est reposée ; on la met dans un autre pot avec de l'alun, selon la proportion que je viens de marquer. Cette eau acheve de consommer & de dessecher toute la graisse qui restoit dans le vezou. Cependant quand on doute encore qu'elle ait produit tout l'effet qu'on en esperoit, un instant avant que de tirer le Sucre de la batterie, on y jette un peu d'alun en poudre, & après qu'on l'a remué avec la cueillier, on en tire le Sucre, que l'on met reposer dans le rafraichissoir.

Plâtre en  
poudre  
que l'on  
jette dans  
la batte-  
rie.

Il y a des gens, qui au lieu d'alun jettent dans la batterie environ une livre de plâtre en poudre. Cette drogue fait grener le Sucre, & le fait paroître très-ferme, & très-luisant. C'est une insigne friponnerie, dont on ne s'apperçoit que dans la suite. Cette poudre réunit non-seulement le grain du Sucre, mais encore le sirop ; elle l'amoncele, & forme un grain épais, dur, brillant & pesant ; mais qui venant à se décuire, ou à être fondu pour être raffiné, ne donne plus qu'un Sucre sirotteux, foible, & presque incapable de soutenir le raffinage. Il faut être habile

Dans la connoissance des Sucres , pour n'être pas trompé en achetant sur les lieux ces sortes de Sucres : car ils imposent par leur grain & par leur poids , qui sont les deux choses que les Marchands cherchent dans les Sucres bruts , parce que leurs connoissances ne vont pas plus loin. 1696.

J'ai fait faire exprès quelques batteries de Sucre de cette façon , pour apprendre à connoître cette supercherie , & je n'ai pû remarquer que deux choses , qui peuvent conduire à cette découverte. La première est le poids extraordinaire de ce Sucre , la seconde est la figure & la couleur de son grain. Ce qui lui donne un si grand poids est le sirop , qui loin d'en être séparé s'y est comme congelé & condensé. Or il est certain que le même vaisseau rempli de sirop pesera quasi le double de ce qu'il peseroit s'il étoit rempli de Sucre , parce que le sirop est un liquide épais , dont toutes les parties sont contiguës , adhérentes , & sans aucun intervalle vuide entre elles. Le Sucre au contraire est composé de parties rondes ou approchant de cette figure , qui ne peuvent jamais être si unies ensemble , qu'elles ne laissent beaucoup de vuide entre-elles , qui n'étant remplies que d'air , rendent par conséquent le vaisseau plein de Sucre incomparable-

Moyens  
de con-  
noître  
cette su-  
perche-  
rie.

308 *Nouveaux Voyages aux Isles*  
1696. mēnt plus leger que s'il étoit plein de sirop.

Quant à la figure du grain du Sucre, je viens de dire qu'il est rond, ou approchant de cette figure, au lieu que celui-ci est comme taillé à facettes, & c'est ce qui le rend luisant & reflechissant, à peu près comme on voit le Sucre candi, avec néanmoins cette différence que les parties du Sucre candi étant considérées, chacune en particulier, sont claires & transparentes, & que l'ôpacité qui se trouve dans le centre d'un morceau qui est un peu gros, ne vient que du grand nombre des refractions qui s'y font, qui empêchent toute la lumiere de se reflechir: au lieu que dans ce mauvais Sucre plâtré un grain étant brisé, les parties deviennent opaques, & moins elles sont nombreuses, moins elles sont claires & luisantes.

Il y a encore une chose qui peut conduire à la connoissance de cette fraude, c'est une odeur de brûlé qu'il exhale, quand on l'approche du nez. Mais comme ce signe peut être équivoque, puisqu'il convient essentiellement à une autre espece de Sucre, comme je le dirai en son lieu, on peut se contenter des deux premières, pour fonder un soupçon raisonnable qu'il y a de la tromperie dans un

Sucre , au quel on les remarque ; & pour 1696.  
achever de s'en convaincre , on peut en  
mettre un petit morceau dans le creux de  
la main , & l'humecter avec de l'eau tiède ,  
ou avec de la salive. On voit aussitôt qu'il se dissout , que le grain se se-  
pare du sirop ; on sent en le remuant dou-  
cement avec le bout du doigt , la dureté  
du grain qui est au milieu d'une liqueur  
noirâtre , onctueuse & adhérente , qui  
n'est autre chose que le sirop que le plâtre  
avoit amoncelé & comme congelé.  
Mais peu de Marchands sont capables de  
ces réflexions , & les Commis qu'ils em-  
ploient , le sont encore moins qu'eux. Il  
leur suffit de voir un Sucre à gros grain,  
sec , & pesant , pour le préférer à un au-  
tre infiniment meilleur , dans lequel ils  
ne remarqueront pas ces trois qualitez en  
pareil degré.

Instruc-  
tion pour  
ceux qui  
achettent  
des Su-  
cres  
bruts.

Cette instruction servira à ceux qui  
font des achats de Sucre , pour n'être pas  
trompez par la réputation que certains  
particuliers ont de faire de plus beau Su-  
cre que leurs voisins , quoique dans la ve-  
rité ils ne doivent cette réputation qu'à  
la mauvaise pratique que je viens d'expli-  
quer. Je reprens à présent mon sujet.

Dès que le Sucre qui étoit dans la bat-  
terie , en est tiré avec toute la diligence

2696.

Sucre  
dans le  
rafrai-  
chissoir,  
& dans  
le Canot.

possible, & qu'on y a mis une partie de celui qui étoit déjà purifié dans le sirop, on remûe avec une pagalle le Sucre qu'on a mis dans le rafraichissoir, afin de répandre le grain également par tout; puis on le laisse reposer jusqu'à ce qu'il se forme dessus une croûte de l'épaisseur d'environ un Ecu, selon que le Sucre est plus ou moins chargé de grain, & que les Canes, dont il est provenu, sont bonnes ou mauvaises, cette croûte se fait promptement, ou elle demande du tems avant que de se former. Lorsque les Canes sont bonnes, & que le Sucre est bien travaillé, elle se fait bien vite, & en moins d'un demi-quart d'heure elle devient épaisse comme un Ecu, & continuë toujourns à s'épaissir, à mesure que le Sucre se refroidit. Mais quand les Canes sont vertes & aqueuses, ou quand le Sucre a été tiré de la batterie avant que d'être cuit suffisamment, la croûte ne se fait que quand il est presque refroidi. La croûte étant faite, on remûe une seconde fois ce qui est dans le rafraichissoir avec la pagalle, afin de mêler la croûte de dessus avec le grain qui s'est attaché aux bords, pour aider au reste à se former, ou à augmenter celui qui l'est déjà. On porte ensuite ce Sucre dans les canots de bois qui sont

destinez à le recevoir , pour l'y laisser rasseoir & refroidir assez pour être mis dans les barriques. On se sert pour le transporter , du bec de corbin. Celui qui doit le transporter, le tient des deux mains par les deux anses , le fond étant un peu appuyé sur sa cuisse. En cet état il pose le bec sur le bord du rafraichissoir , afin que celui qui le charge , c'est-à-dire , qui le remplit avec la cueïllier , ne répande rien dehors. Quand il est plein , il le porte au canot , en le soutenant par les deux anses , & s'aidant un peu du devant de la cuisse où il l'appuye. Il faut le vuidier doucement , de crainte que les grumeaux en tombant un peu de haut , ne fassent rejaillir le sirop qui conserve long-tems sa chaleur , & qui brûle d'une manière très-vive les endroits où il tombe. Quand on a porté dans le canot tout ce qui étoit dans le rafraichissoir , on le remûe encore avec la pagalle , afin que le grain déjà formé aide à celui qui est dans le sirop , à se former , ou le fasse grossir.

A mesure que l'on tire des batteries , & qu'on porte dans le canot , on recommence à faire ce que je viens de dire , observant de remûer le Sucre qui est dans le canot , à chaque fois qu'on en met de nouveau dessus , jusqu'à ce qu'il soit re-

1696.

Com<sup>s</sup>  
ment on  
porte le  
bec de  
Corbin.

1696.

froidi au point de pouvoir y tenir le doigt sans incommodité ; puis on le transporte dans les barriques.

Barriques dans lesquelles on met le Sucre, leur mauvaise qualité.

Les barriques, dont on se sert pour mettre le Sucre brut, viennent la plupart d'Europe en bottes. Les Marchands les font monter, & rendent barrique pour barrique à ceux qui leur livrent des Sucres. Elles sont ordinairement très-mal jointes, & encore plus mal cerclées. La raison que les Marchands ont de laisser ce premier défaut, est afin que le Sucre que l'on met dans ces barriques, trouvant des joints larges, ait plus de facilité à se purger de son sirop. Et la raison du second défaut est afin de diminuer le poids du bois, qui est ce qu'on appelle la tare, parce qu'on ôte dix pour cent sur le poids entier de la futaille pleine de Sucre, & qu'ainsi moins elle est chargée de bois, & plus les Marchands y trouvent leur compte.

Mais les Habitans remédient à ces deux défauts par deux ou trois moyens qui tournent à leur profit, & à la perte de l'acheteur, mais qui n'étant pas trop honnêtes, ne peuvent être mis en usage que par des gens qui n'ont pas une conscience fort timorée. Le premier est de couvrir avec de la terre grasse au dedans de la barrique

barrique tous les joints des douves & des fonds , & ils la mettent si épaisse , que le Sucre est froid , & son sirop entierement congelé , avant qu'il ait pû sécher la terre , & se faire un passage pour s'écouler par ces fentes.

1696.  
Défaut  
qui se  
commen-  
tent en  
mettant  
le Sucre  
en barri-  
ques.

Le second est d'enformer leurs Sucres , c'est-à-dire , de le mettre dans les barriques , quand il est presque entierement froid , ou de les remplir à deux ou trois fois. Quand il est trop froid , il est certain qu'il ne purge plus , parce que le sirop s'est déjà congelé avec le grain. Et quand on remplit les barriques à diverses reprises , le Sucre qui se trouve au fond , s'étant refroidi & durci avant qu'on y en mette d'autre , il ne laisse point passer le sirop de celui qu'on met par dessus , ni le second , le sirop du troisième ; en sorte qu'il n'y a que le premier qui a purgé , & que le sirop de tout le reste , s'est figé & condensé ; ce qui rend une barrique extrêmement pesante.

Cette mal- façon , pour ne pas me servir d'un autre terme plus odieux , est difficile à connoître , à moins qu'on ne leve une douve de chaque barrique ; car alors on remarqueroit aisément les lits de sirop. Mais les Marchands , ou leurs Commis ne sont point la plupart assez habiles , ni

1696.

Moyen-  
pour con-  
noître  
ces dé-  
fauts.

assez portez pour le bien de leurs Commettans , pour faire cette diligence. Ils voyent de beau Sucre aux deux bouts de la futaille ; son poids leur fait croire que c'est du grain tout pur , & ils s'en contentent, d'autant plus encore que ceux qui pratiquent ces sortes de supercheries , ont encore la malice , quand la barrique est pleine à deux pouces près du jable , d'achever de la remplir avec quelques cueillerées de bon Suere tout chaud , qu'ils appellent une couverture , qui humecte celui qui est dessous , y fait penetrer son sirop , & presente ainsi une très-belle superficie.

Le fond de la barrique doit être percé de trois trous , d'un pouce de diametre , suivant l'Ordonnance du Roi. Cependant l'usage à prévalu de n'en faire que deux , & l'on s'en contente. On fait entrer dans chaque trou le bout d'une Canne , un peu plus longue que la barrique.

Les bari-  
ques doi-  
vent être  
percées  
de trois  
trous.

La chaleur du Sucre la fait resserrer , & le sirop en suivant la Canne , coule par le trou , qu'elle bouche d'abord assez juste , & tombe dans les citernes. On doit ôter les Cannes avant que de fonder les barriques. On voit par les trous la qualité du Sucre qui touche le fonds , qui ne peut manquer d'être beau , parce qu'il a purgé , pendant que le reste de la barrique est

plein d'un sirop congelé, qui venant à se décuire pendant le voyage, gâte tout le reste du grain, & ne fait plus qu'une mauvaise marmelade qui n'est presque d'aucun usage. 1696.

Il y a des Sucriers qui changent les fonds des barriques qu'ils reçoivent des Marchands, & qui leur en substituent d'autres de bois de Riviere, ou de Charaignier, épais de plus d'un pouce, qui par leur pesanteur naturelle récompensent avantageusement la legereté des futailles, que les Marchands affectent de fournir aux Habitans.

Mais ces artifices de part & d'autre sont contre la bonne foi, & contre l'équité, qui doit se trouver dans le Commerce. J'en ay déjà rapporté quelques-uns, j'en rapporterai encore d'autres, à mesure que l'occasion s'en présentera, afin que ceux qui s'en servent, les voyant exposés aux yeux de tout le monde, se desistent de les pratiquer, & que ceux qui ont intérêt de s'en garder, comme les Marchands & leurs Commis, prennent les mesures que j'ai marquées, pour n'être pas trompez.

Rien n'est plus aisé que de faire de bonne marchandise. C'est à quoi un Habitant qui a de l'honneur & de la conscience,

1696.

doit s'appliquer. A l'égard des mauvaises  
 barriques, il n'y a qu'à n'en point recevoir  
 qui ne soient bien conditionnées, & quand  
 on ne peut pas faire autrement, on doit  
 les faire rebattre par un Tonnelier, que  
 les Habitans ont ordinairement chez eux,  
 se faisant en suite payer par les Marchands  
 six livres de Sucre par barrique, tant  
 pour cela que pour les cloux, qu'on em-  
 ploye à faire tenir les cercles qu'on met  
 autour des fonds; car si on considère le  
 tems que l'on perd à changer les fonds,  
 on verra qu'il y a plus de perte que de  
 profit, & que c'est une pure lesine; mais  
 c'est une étrange friponnerie, après en  
 avoir changé les fonds, d'y mettre une  
 trop grande quantité de terre grasse. Il  
 s'est trouvé des gens qui ont poussé la cho-  
 se si loin, que leurs barriques étant dé-  
 foncées, on en a tiré plus de quarante li-  
 vres de terre. On est obligé de mettre une  
 couche de terre grasse sur les jointures,  
 parce que sans cela le Sucre couleroit tout-  
 à-fait par les jointures; mais il faut que  
 cette couche soit mise le plus legerement  
 qu'il est possible. On doit aussi remplir les  
 barriques entierement, afin que le Sucre  
 venant à baisser en laissant écouler son si-  
 rop, elles se trouvent encore pleines à  
 deux ou trois pouces au-dessous du jable,

Comme  
 on doit  
 terre &  
 remplir  
 les barri-  
 ques.

quand le Sucre s'est tout-à-fait purgé ;  
& quand on veut les fermer ou enfoncer , 1696.  
il vaut mieux prendre du Sucre d'une bar-  
rique que l'on destine à remplir les au-  
tres , que de mettre de ces sortes de cou-  
vertures , dont le sirop ne pouvant pas  
penetrer jusqu'au fond pour sortir par les  
trous des Cannes , est contraint de s'imbi-  
ber dans le reste du Sucre , sur lequel on  
l'a mis , en risque de le gâter. En faisant  
ainsi , le Sucre se trouve égal d'un bout  
à l'autre des barriques. On peut en laisser  
lever les douves , sans crainte d'aucun af-  
front , & l'on satisfait aux devoirs de sa  
conscience.

La barrique ordinaire de Sucre brut , Poids or-  
faite & enfutaillé, comme je viens de dire, dinaires  
étant seche & bien purgée , doit peser six d'une ba-  
à sept cent livres , dont la tare étant dim- rrique de  
minuée à raison de dix pour cent , il reste Sucre  
cinq cent quarante , ou six cent trente li- brut.  
vres de Sucre net.

Il se commet encote une autre fripon- Fripon-  
nerie dans le Sucre brut. C'est de jeter nerie qui  
dans le rafraichissoir , aussi-tôt que la bar- se peut  
terie est vidée , un ou deux becs de cor- faire dans  
bin de gros sirop qu'on a tiré des cîternes. le Sucre  
Ce sirop étant épais & froid , fait con- brut.  
geler le Sucre qui est dans le rafraichif-  
soir , & s'y iucorpore , d'où étant trans-

1696.

Moyen  
de la  
con-  
sistance.

porté dans le canot , & dans la barrique , quand il est presque congelé , il forme une masse dure & pesante , qui satisfait l'avarice du vendeur ; mais qui se décuifant bien-tôt , gâte le grain , où il a été incorporé , & cause un dommage considerable à celui qui a eu le malheur de l'acheter. L'odorat est le seul des cinq sens de nature , avec lequel on peut s'appercevoir de cette fourberie : car ce mélange n'empêche pas le Sucre d'être sec & grené , quoiqu'il soit un peu brun ; mais il lui reste une odeur de sirop brûlé , que les bons connoisseurs savent distinguer sans peine , & que la couleur brune de ce Sucre les empêche de confondre avec le Sucre purement de sirop , qui souvent est aussi ferme , aussi grené , aussi pesant , & aussi jaune que le suc tout pur des Canes.

Voici ce que peuvent faire sans risque ceux qui veulent profiter de leurs gros sirops ; après qu'ils sont cuits , mis en forme , bien purgez & bien secs , on peut en jeter une forme dans la batterie un peu devant que le Sucre soit cuit ; on y jette une pinte , ou davantage , d'eau de chaux & d'alun , & on saupoudre d'alun en poudre la batterie dans le moment qu'on la veut tirer. Il est certain que ce mélange

Com-  
ment on  
fait em-  
ployez les  
8 os  
sup.

ne porte aucun préjudice à l'acheteur , & fait que le Sucrier profite autant qu'il se peut de ses sirops , parce que le grain qui s'y trouve , s'incorpore avec celui qui sort du Sucre de Cannes , & les parties qui sont trop foibles pour se condenser , & pour devenir en grain , retournent en sirop , & tombent avec le sirop du Sucre. J'ay fait plusieurs épreuves de ce que je viens d'avancer , par lesquelles je me suis convaincu que le Sucre de Cannes , où j'avois fait mêler du Sucre de sirop sec & bien purgé , rendoit la même quantité de Sucre étant raffiné , que celui où je n'en avois pas fait mettre ; parce que dans cette hypothese il n'y a que le grain qui reste , lequel étant trop foible la première fois , s'étoit échapé , & s'étoit écoulé avant que d'avoir fait corps , & qui s'est assemblé & purifié dans une seconde cuisson , où on l'a aidé avec de l'eau de chaux , qui l'a dégagé des parties grasses & onctueuses , dans lesquelles il étoit embarrassé , & qui lui a donné lieu de s'unir , & de se ramasser en un corps.

En 1694. le Sucre brut ne valoit que quarante ou cinquante sols le cent en argent. On donnoit les billets de Sucre encore à meilleur marché. On le passoit en troc de marchandises sur le pied de

1696.

soixante sols. Il demeura à ce prix jusqu'en 1696. dans lequel tems l'esperance d'une Paix prochaine obligea les Marchands à le rechercher, afin d'en charger leurs Vaisseaux dès qu'ils le pourroient faire sans crainte des Corsaires, & afin de donner du travail à leurs Rafineries de France, dont le nombre s'y étoit augmenté considerablement, & sur tout à Nantes : de sorte que vers la fin de la même année il vint jusqu'à quatre livres dix sols le cent. On le porta l'année suivante à cent sols, & on le vendit jusqu'à neuf francs dans le cours de l'année 1698.

La Paix de Rysvick & l'augmentation du Commerce ne furent pas les seules causes de l'accroissement du prix du Sucre. Pour le comprendre il faut reprendre la chose de plus haut, & sçavoir que depuis la Guerre qui avoit commencé en 1688. le petit nombre de Vaisseaux qui venoient de France, rendoit les marchandises si cheres, qu'une cargaison mediocre suffisoit pour charger trois ou quatre Vaisseaux de Sucre brut. La quantité qui s'en faisoit sans pouvoir en trouver le débouchement, l'avoit réduit au vil prix, dont j'ay parlé, & les Vaisseaux ne voulant laisser que le moins qu'ils pouvoient de leurs effets aux Isles, ne vouloient presque

pas se charger de cette marchandise ; mais ils vouloient du Sucre raffiné , du Cacao , de l'Indigo , du Roucou , du Cotton , ou du Caret. Il n'y avoit pour lors à la Martinique que quatre ou cinq Rafineries , qui avoient un privilege pour raffiner les Sucres , & qui ne prenoient pas moins de sept livres de Sucre brut du meilleur qui se trovât , & à leur choix , pour vendre quatre ou cinq mois après , une livre de Sucre blanc. On peut juger du grand profit de ces Rafineurs par ce que je viens de dire , & par l'experience que j'ay que deux livres & demie , ou trois livres de Sucre brut suffisient pour faire une livre de Sucre raffiné , sans compter les sirops , qui suffisoient pour payer les Barques qui alloient charger les Sucres , & pour tous les autres frais que les Rafineurs étoient obligez de faire : de sorte que les Habitans travailloient toute l'année pour enrichir les Rafineurs , & s'appauvrissent de plus en plus. Cela fit enfin ouvrir les yeux à plusieurs Habitans ; les uns arracherent leurs Canes , planterent de l'Indigo ; d'autres se mirent à cultiver le Cacao & le Roucou , & negligerent la fabrique du Sucre brut : & d'autres plus sages , & qui furent imitez peu à peu par un plus grand nombre , se

1696.

Profit  
exorbi-  
tant des  
Rafi-  
neurs.

Origines  
des Sucres  
terrez.

1696.

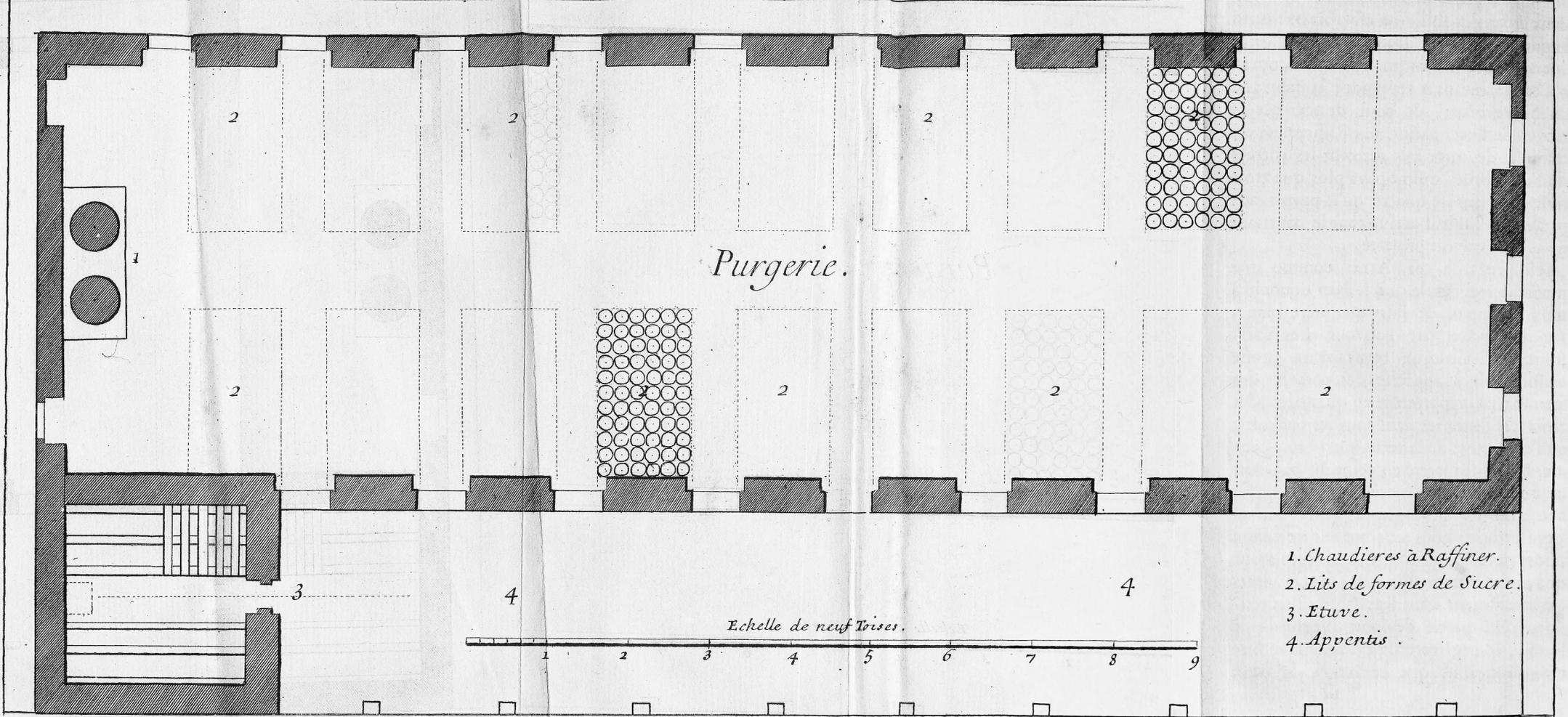
mirent à blanchir leurs Sucres , comme quelques-uns avoient vû qu'on le blanchissoit au Bresil , à Cayenne , & en quelques habitations de la Guadeloupe. On fit venir des Ouvriers de ces lieux-là , on en appella de France & de Hollande , de maniere qu'au commencement de l'année 1695. il y avoit déjà plusieurs Habitans à la Martinique qui blanchissoient leurs Sucres , & les Rafineurs commencerent à marquer de pratique.

Le premier qui s'appliqua à cette Manufacture , fut un nommé Martin , qu'on appelloit le fol , pour le distinguer d'un autre de même nom , qui quoiqu'il parût avoir plus de sagesse , n'avoit pas eût l'esprit de commencer un pareil établissement , qu'on peut dire avoir été la source des grands biens , dont cette Isle s'est remplie.

Comme cette Manufacture étoit tout-à-fait opposée aux interêts des Rafineurs de France, ils obtinrent un Arrêt du Conseil du Roi qui augmentoit les droits d'entrée du Sucre blanc venant des Isles , de sept livres par cent , tellement que le Sucre blanc qui étoit pilé dans les barriques , terré ou rafiné , se trouva chargé de quinze francs par cent de droits d'entrée ; & celui qui étoit en pain , de vingt-

augmen-  
tation  
des droits  
d'entrée  
des Su-  
cres.





*Purgerie.*

- 1. Chaudières à Raffiner.
- 2. Lits de formes de Sucre.
- 3. Etuve.
- 4. Appentis .

*Echelle de neuf Toises.*



deux livres dix sols : on esperoit que cette augmentation de droits ruinerait cette Manufacture naissante. Et pour encourager les Habitans à reprendre la fabrique du Sucre brut , & pour donner par ce moyen de l'occupation aux Rafineries , on diminua de vingt sols par cent les entrées du Sucre brut , qui ne paya plus que trois livres . au lieu de quatre qu'il payoit auparavant. Mais il arriva tout le contraire de ce qu'on avoit projeté.

On regarda cet Arrêt comme une permission generale que le Roi donnoit à tous ses Sujets de faire du Sucre blanc. On se mit à en faire par tout. Les Vaisseaux de Bourdeaux trouvant un profit considerable à apporter des pots & des formes , en apporterent en quantité. On éleva des Potteries dans tous les endroits, où l'on trouva de la terre qui y étoit propre, & sans se mettre en peine qui payeroit les quinze francs d'entrée par cent , on fit une quantité prodigieuse de ce Sucre. Les Portugais nous aiderent encore à faire valoir cette Manufacture , parce qu'ayant trouvé des mines d'or , & des Rivieres qui en charient dans leur sable , ils occuperent une partie de leurs Negres à ce travail , & negligerent beaucoup leur Sucre ; ce qui fit que beaucoup de lieux

1696.

Rifons  
de la  
vente des  
Sucre  
blancs.

d'Europe qui se servoient du leur , eurent recours au nôtre , qui trouva par ce moyen un débouchement considerable tant du côté du Nord , que dans toute la Méditerranée , d'autant plus que les Provençaux voyans les grands profits qu'avoient faits les sieurs Maurellet Negocians de Marseille dans leur Commerce aux Isles , commencerent d'y envoyer leurs Vaisseaux chargez de marchandises de leur país , qu'ils vendirent avantageusement , & firent des profits considerables sur les Sucre blancs , sur le Cacao , sur l'Indigo , & autres marchandises , dont ils se chargerent , qu'ils étoient assûrez de bien vendre dans toute la Méditerranée , & dans les Echelles du Levant , où les Turcs , qui s'accoutûmoient à prendre leur Caffé avec le Sucre , en faisoient une grande consommation.

C'est ainsi que s'est établie la Manufacture du Sucre blanc , & que le Sucre brût , dont on faisoit par consequent une assez petite quantité , est monté à un prix très-haut ; ce qui rapportoit un profit si considerable aux Habitans , que si la Paix de Risvich eût duré encore quelques années , les Isles seroient devenues un second Perou. On doit être persuadé de cette vérité , quand on sçaura qu'en 1700. 1701.

& au commencement de 1702. les Sucres blancs terreux ou rafinez ont été vendus quarante-deux livres le cent, & même jusqu'à quarante quatre livres : les Sucres bruts depuis douze jusqu'à quatorze livres, & les Sucres passez jusqu'à dix-huit livres.

1696

Nous verrons ce que c'est que le Sucre passé, & ce qui en a fait naître la fabrique, après que j'aurai dit ce qui regarde le Sucre terre.

## D U S U C R E T E R R E.

On appelle Sucre terre celui qui se blanchit au sortir des chaudières sans être fondu une seconde fois, ni clarifié avec de œufs, comme est celui qu'on appelle Sucre rafiné.

Si la propreté est nécessaire à toute sorte de Sucre, on doit dire, que c'est comme l'ame de celui-ci ; & si l'on doit employer de bonnes Canes, quand on veut faire de bon Sucre brut, pour réussir à celui-ci, il faut qu'elles soient dans toute leur perfection.

Lorsque le jus est dans la grande, on y met des cendres à l'ordinaire, mais peu ou point de chaux, parce que, comme j'ay déjà remarqué, la chaux rougit le

1696.

Condui-  
te qu'il  
faut gar-  
der dans  
la fabri-  
que de ee  
Sucre.

Précau-  
tion qu'il  
faut pren-  
dre pour  
les blan-  
chets.

Sucre. Après qu'il a été écumé dans la grande avec tout le soin possible, on le coule dans le blanchet en le passant dans la propre. Il faut que les blanchets soient bons, & qu'en mettant le vezou dans la caisse, on n'en laisse point tomber sur le glacis, ni sur l'évage, parce qu'il tomberoit dans la propre sans avoir passé par le blanchet. Si la chaudiere est grande, ou si le vezou est beaucoup chargé, il engraisse beaucoup le blanchet, & ne le traverse que difficilement; en ce cas il vaut mieux changer de blanchet, quand le vezou est à demi passé, & en mettre un autre bien lavé & bien séché; sur quoi il faut observer de ne pas souffrir qu'on les étende sous l'appenti des fourneaux, ou devant leurs bouches pour les sécher après qu'on les a lavés, car quoiqu'ils soient éloignés du feu, il ne laisse pas d'agir assez fortement sur eux, sur tout lorsqu'ils sont usés, & d'en brûler les poils & la laine, qui sont cependant ce qu'il y a de plus nécessaire pour arrêter les ordures du Sucre. Il vaut mieux en avoir un plus grand nombre, afin qu'ils puissent sécher à loisir au Soleil, à l'air & au vent. Je me suis servi d'un expédient qui m'a toujours bien réussi, sur tout dans nos Sucreries, où il y avoit six chaudières: c'étoit de passer

deux fois le vezou ; premierement de la grande dans la propre avec une grosse toile de Vitré assez serrée, qui retenoit le plus gros de la graisse & des autres immondices, dont le Sucre est toujours chargé ; & quand le vezou étoit bien écumé dans la propre, on le passoit dans la lessive par le blanchet de drap, où il passoit plus aisément, & se trouvoit beaucoup mieux purifié. C'est dans cette chaudiere qu'on jette la lessive, dont j'ay donné ci-devant la composition, excepté qu'on n'y met point d'antimoine, parce qu'il grise ou noircit le grain du Sucre. Après qu'il a été bien lessivé, & bien écumé, on le passe dans le flambeau, & de-là dans le sirop, où l'on acheve de le purifier, & où il demeure jusqu'à ce que la batterie soit vuide. Pour lors on la charge du tiers ou environ de ce qui est dans le sirop, afin qu'étant en plus petite quantité, on puisse plus facilement achever de le purifier, & de le cuire plus promptement : car dans ce travail on ne peut trop pousser la cuisson du Sucre, sur tout après qu'il a été passé & lessivé. A mesure que ce qui est dans la batterie, approche de sa cuisson, on la charge de ce qui est dans le sirop, deux ou trois cueillerées à la fois, jusqu'à ce qu'il n'y en reste plus qu'environ le quart

1696.

de tout ce qui y étoit au commencement ; alors on acheve de tout passer dans la batterie. On remplit ensuite le sirop de ce qui est dans le flambeau , & celui-ci de ce qui est dans la propre , & ainsi de suite , jusqu'au canot qui reçoit le vezou, à mesure qu'il tombe du Moulin.

Un peu avant que la batterie soit en état d'être tirée , le Rafineur envoie chercher le nombre de formes qu'il juge pouvoir remplir de ce qui en sortira. J'ay déjà dit que quand elles sont neuves , on doit les faire tremper pendant quelques jours dans les canots de la Vinaigrerie pour les imbiber. Il suffit qu'elles l'aient été une fois ; mais on est obligé de les mettre tremper dans l'eau douce pendant quinze ou vingt heures chaque fois que l'on veut s'en servir. On a ordinairement un grand baquet pour cet usage, ou quand on a la commodité d'un Moulin à eau, ou d'une riviere , on s'en sert pour les y bien laver & nettoyer , avant que de les apporter à la Sucrierie. Le Rafineur doit avoir soin de les examiner , non-seulement sur la propreté qui doit y être , mais encore pour remarquer s'il n'y manque point de cercle , & s'il n'y a point quelque nouvelle fente ou fêlure , que le Sucre chaud qu'on doit y mettre , ne ma-

Precaution qu'il faut avoir pour les formes.

queroit pas d'augmenter , en la faisant  
crever aux dépens du Sucre qui couleroit  
à terre , & souvent le long des jambes de  
celui qui le verseroit dans les formes , ou  
qui le feroit mouvoir , lesquelles en se-  
roient terriblement brûlées.

1696.

Les formes étant en bon état , on les  
tappe , c'est-à-dire , on bouche l'ouver-  
ture qu'elles ont à la tête , avec un mor-  
ceau de linge , ou d'étoffe , dont on forme  
un petit cône , dont on fait entrer la  
pointe dans le trou , & on applattit le  
reste à l'entour de la tête. On tient tou-  
jours les rapps dans un pot , ou une bail-  
le ; où elles trempent dans de l'eau nette.  
Après que les formes sont tappées , on les  
plante contre le mur , ou contre un petit  
balustre , qu'on élève à côté du chemin  
qui est devant les chaudières. Le bout  
qu'on a bouché , se met à terre , & on les  
arrange de maniere , que les bords de  
l'ouverture soient bien de niveau , & on  
les soutient dans cette situation par d'au-  
tres formes que l'on pose sur leur fond  
pour les bien appuyer.

Quand la batterie est tirée , & qu'on a  
remué avec la cueillier , ou la pagalle ,  
le Sucre qui est dans le rafraîchissoir , on  
charge le bec de corbin avec la cueillier ;  
celui qui le porte & qui doit remplir les

Maniere  
de rem-  
plir les  
formes.

formes , qui sont plantées , parrage dans toutes ce qu'il a de Sucre dans son bec de corbin : de sorte que si la batterie rend suffisamment du Sucre pour en remplir quatre formes , il met à peu près le quart du bec de corbin dans chacune , remarquant celle où il a commencé à mettre du Sucre , & celle où il a fini d'en mettre. Le bec de corbin qui suit , se partage de la même maniere , commençant à mettre dans celle , où l'on avoit fini de verser la premiere fois , & finissant par celle où l'on avoit commencé , & ainsi successivement jusqu'à ce qu'elles soient toutes remplies. S'il reste quelque peu de Sucre dans le rafraichissoir , on le jette dans la batterie où dans le sirop.

Maniere  
de mou-  
verle Su-  
cre dans  
les for-  
mes.

Au bout d'un quart d'heure , ou environ , selon la bonté du Sucre , il se forme une croute sur la superficie des formes : quand le Rafineur la juge assez épaisse , il la rompt avec son couteau à Sucre , & remuë ; ou pour parler en termes de Rafineur , il mouve tout le Sucre , il commence par le couper selon toute la hauteur de la forme , enfonçant le couteau jusqu'au fond , & le retirant plusieurs fois , il passe ensuite le plât du couteau tout autour des bords en dedans , pour en détacher le Sucre , & afin qu'il n'y ait

pas un seul point dans toute la superficie concave de la forme, où le Sucre soit attaché, il recommence trois ou quatre fois ce manège, & donne encore quelques coups dans le milieu, & après avoir passé son couteau sur le bord de la forme pour en faire tomber le Sucre qui y étoit attaché, il le laisse dessus pour marquer que la forme n'a été mouvée qu'une fois.

Environ demie heure après on recommence le même manège, observant sur toutes choses de bien détacher le Sucre du dedans de la forme, parce que le Sucre qui n'est pas bien mouvé, s'attache à la forme, & on a de la peine de l'en détacher, ou bien il y contracte une tache de la couleur de la terre, dont la forme est faite. Quand les formes ont été mouvées deux fois, on ôte le couteau d'auprès d'elles, & on le remet auprès de la batterie, de crainte que le trouvant encore sur les formes on ne les mouvât une troisième fois, ce qui préjudicieroit au Sucre, qui ayant déjà pris corps se trouveroit comme brisé par ce troisième mouvement. Ces deux mouvemens sont absolument nécessaires, non-seulement pour aider au grain à se former, & à se répandre également par tout; mais encore pour déterminer la graisse du Sucre à monter à la superficie,

1696.

à s'y rassembler, & à s'y congeler, pareil qu'elle est plus facile à ôter de cette manière, que si elle étoit répandue par toute la forme qu'elle empêcheroit de blanchir.

Comment on débouche & perce les formes.

Les formes demeurent en cet état douze ou quinze heures, après quoi on les leve du lieu où elles avoient été posées. Celui qui leve la forme, la prend entre ses bras, la leve, & l'appuye contre son estomach, le Rafineur, ou un autre étant un genou en terre, ôte la tappe qu'il remet dans l'eau pour s'en servir une autre fois, puis il enfonce dans le trou de la forme le poinçon de bois ou de fer, en frappant dessus avec un maillet ou chassoir, jusqu'à ce qu'il l'ait fait entrer de la longueur de sept ou huit pouces, puis il le retire, le trempe, & le nettoye dans un vaisseau plein d'eau qu'il a à son côté, pour en ôter le Sucre qui s'y trouve attaché: puis il le remet dans le même trou, & s'il juge à propos il l'enfonce davantage avec le chassoir, sinon il l'y remet, & l'en ôte deux ou trois fois, en le lavant chaque fois, afin d'humecter les environs du trou qu'il a fait dans le Sucre contenu dans la forme, pour déterminer le sirop à s'écouler par cet endroit.

Quand cela est achevé, celui qui tient

la forme , la porte sur le plancher des cî-  
ternes , où un autre a préparé un pot pour  
la recevoir , & aide le premier à l'y poser  
le plus droit qu'il est possible. Les formes  
demeurent en cet état jusqu'au Samedi  
au soir , ou au Dimanche matin , tems  
destiné pour les porter toutes à la Purge-  
rie. Ce lieu doit être separé de la Sucre-  
rie autant qu'il se peut , parce que la fu-  
mée & les exhalaisons grasses des chaudi-  
res se répandant de tous côtez , ne peuvent  
pas manquer de s'attacher au Sucre qui  
seroit dans une Purgerie attachée , ou trop  
près de la Sucrierie & le gâteroient infail-  
liblement.

On fait ordinairement les Purgeries  
beaucoup plus longues qu'elles ne de-  
vroient être à proportion de leur largeur.  
Celle que j'avois fait faire au Fond de S.  
Jacques , avoit cent vingt pieds de long  
& vingt-huit pieds de large ; elle pouvoit  
contenir dix-sept à dix-huit cent formes.  
Lorsqu'on fait un étage au-dessus , il faut  
avoir soin que les planches qui en compo-  
sent le plancher , soient bien jointes , &  
même que les joints soient calfatez &  
brayez , afin que si quelque pot venoit à  
se renverser , ou à se casser , le sirop qui  
seroit répandu , ne gâtât point le Sucre  
qui seroit dans l'étage de dessous.

Purgeries  
leur con-  
struction  
& leur  
usage.

1696.

On doit percer les Purgeries d'un nombre d'ouvertures suffisant , ou de fenêtrés, pour qu'il y ait beaucoup de jour , & ces fenêtrés doivent se fermer avec des contrevents , afin qu'il y ait le moins d'air qu'il est possible , sur tout quand le Sucre est sous la terre , parce que l'air & le vent dessecheroient trop tôt la terre , & consumeroient l'eau qu'elle doit laisser filtrer peu à peu dans le Sucre , d'où sortant par le trou de la forme , elle emporte avec elle le reste du sirop. Il est bon qu'il y ait une ou deux chaudières montées à l'un des bouts de la Purgerie , pour y cuire les sirops fins , & pour les raffiner , sans avoir la peine de transporter les sirops ou les Sucres qu'on veut raffiner à la Sucrierie. Lorsqu'on le peut , il est bon de pratiquer un appenti à l'un de ses côtez , pour y mettre les canots ou bacs , où l'on fait tremper la terre , dont on couvre le Sucre , ceux dont on se sert pour le piler au sortir de l'étuve , & les balances pour le peser. L'étuve , autant qu'on le peut , doit être au bout de ces appentis , afin qu'on y puisse aller à couvert , quand on y porte le Sucre au sortir de la Purgerie, & quand on l'en retire pour le piler.

Maniere  
de locher  
le Sucre.

Lorsqu'on a rempli un assez grand nombre de formes pour faire une étuvé,

c'est à-dire, pour en remplir l'écuve, qui contient ordinairement cinq à six cent formes, on loche, c'est à-dire, on visite le Sucre qui est dans toutes les formes. Pour cela on étend par terre un vieux blanchet, sur lequel on renverse les formes sur leur fond, quand le Sucre y est adhérent, ou parce que la forme n'avoit pas été bien lavée ou humectée, lorsqu'on l'y a mis, ou parce qu'en le mouvant à la Sucrierie on ne l'avoit bien détaché du tour de la forme, ou pour quelque autre raison qui fait qu'il ne quitte pas la forme de lui-même, ce qui est absolument nécessaire pour en connoître la qualité, & pour lui donner la terre; en ce cas on leve un peu la forme, & on frappe de son bord contre la terre, afin que ce mouvement en fasse descendre le Sucre. Quand on sent qu'il est loché, on prend la tête de la forme de la main gauche, & la faisant un peu pencher on passe les doigts de la main droite sous le bord, & la levant en l'air on fait avec un doigt une marque au Sucre, afin que le Rafineur après en avoir vû la qualité puisse remettre la forme au même endroit & dans la même situation qu'elle étoit auparavant. Après que le Sucre est loché, & que selon sa qualité le Rafineur a déterminé de le terrer, ou de le refondre,

1696.

s'il est mal fait, on plante les formes, c'est-à-dire, on les met bien droites chacune sur son pot, dont on aura auparavant ôté tout le sirop qui s'y étoit trouvé, & qu'on aura reporté à la Sucrierie pour l'y faire cuire avec les autres gros sirops de la semaine.

Com-  
ment on  
connoît  
que le  
Sucre  
blanchi-  
ra, ou  
non.

On connoît que le Sucre est bon & qu'il blanchira bien, quand on voit qu'il est bien uni tout le long de la forme, d'une belle couleur de perle, & même plus claire; que la tête ou le sirop s'est retiré, est bonne, un peu sèche & brillante. Au lieu que quand il a des marques rougeâtres ou noires, en tirant sur le jaune, & que la tête est jaune & onctueuse, c'est une marque assurée que le Sucre est gras & mal façonné, & qu'il ne blanchira point. Le plus sûr en ce cas est de le jeter dans la grande pour l'y refondre.

Lorsque la Purgerie est assez large, on laisse un chemin dans le milieu de toute sa longueur, afin de partager les lits des formes, dont les premières plantées s'appuyent contre le mur. On observe de les planter bien de niveau, afin que la terre détrempée, dont on les doit couvrir, travaille à plomb & également par tout. On en fait d'ordinaire six rangs qui se touchent les uns les autres; c'est ce qu'on appelle un lit de formes; on laisse entre  
chaque

chaque lit un sentier de la largeur du diamètre d'une forme , qui sert à pouvoir passer entre les lits , pour travailler au Sucre. La raison , pour laquelle la largeur des lits n'excede pas le nombre de six formes , est afin de pouvoir toucher avec la main & travailler le Sucre , qui est dans la troisième , ce qu'on ne pourroit pas faire s'il y en avoit davantage : car chaque forme ayant environ quatorze pouces de diamètre , il s'ensuit que trois formes rangées font une largeur de trois pieds & demi , qui est toute la distance où la main d'un homme peut atteindre pour travailler librement. Il est vrai qu'il seroit encore plus facile de faire ce travail , si les lits n'étoient composez que de quatre rangs de formes ; mais comme il faudroit un plus grand nombre de sentiers , cela emporteroit trop de terrain. La planche cy-jointe fait voir la disposition des formes dans une Purgerie.

1696.

Maniere  
des plan-  
ter les  
formes.

Les formes étant plantées ou posées , on fait leur fond , c'est-à-dire , après avoir enlevé ce qu'on appelle la fontaine de la forme , on la remplit de Sucre en grain jusqu'à un pouce près du bord , reservant ce vuide pour contenir la terre qu'on doit mettre par dessus.

Pour entendre ce que c'est que les fon-

1696.

Ce que  
c'est que  
les fo-  
raines des  
formes.

taines des formes , il faut se souvenir que le Sucre chaud étant mis dans chaque forme, fait une croûte, & qu'après que cette croûte a été rompue les deux fois qu'on l'a mouvée, il s'en fait une troisième qui est raboteuse & inégale, parce qu'elle est composée des piéces brisées des deux précédentes. Au-dessous de cette croûte il se fait un vuide de l'épaisseur d'environ un pouce, & quelquefois davantage, & sous ce vuide il se forme une autre croûte brune & presque noire, de l'épaisseur d'un pouce au milieu, qui va en diminuant vers les bords. Cette croûte est composée de la graisse du Sucre, qui étant plus légère que le grain, vient au dessus, s'y assemble & se congele, sans quasi s'attacher au Sucre qui est au-dessous d'elle, dont par conséquent il est fort aisé de la separer. On ôte d'abord la première croûte qui est sèche, de couleur d'ambre, & qui a le goût de Sucre d'orge; on la met à part pour la raffiner; c'est ce qu'on appelle la première fontaine, ou la fontaine sèche. Mais pour la seconde, qui se nomme fontaine grasse, on la coupe par morceaux avec une petite tille de fer de quatre à cinq pouces de long sur deux à trois pouces de large, dont le manche de bois n'a pas plus de cinq pouces de long. On

la coupe , dis-je , par morceaux pour la lever plus facilement , & on la met aussi à part , ou pour la repasser dans le Sucre brut , quand elle est bien seche , ou pour la rejeter dans la grande , afin de profiter du Sucre qui s'y trouve encore mêlé avec la graisse. On fouille ensuite avec la petite eille , un pouce ou deux sous le lieu qu'occupoit la fontaine grasse , parce qu'il s'en trouve quelquefois une seconde , qu'il est absolument necessaire d'ôter , à cause qu'elle empêcheroit le passage de l'eau qui filtre au travers de la terre. Pendant qu'on fouille les fontaines , on rape avec un couteau à deux mains quelque forme du même Sucre , que l'on reduit en grain , & dont on se sert pour remplir le vuide qu'on a fait au fond de la forme en enlevant les deux fontaines. On remplit donc ce vuide jusqu'à un doigt près du bord , & on le rend ferme & bien uni en l'étendant , & en frappant dessus avec une truelle ronde de fer ou de cuivre , de trois à quatre pouces de diametre , afin que la terre dont on couvre cette surface , la trouvant ferme , unie & de niveau , travaille également par tout , sans faire de trou ; ce qui ne manqueroit pas d'arriver dans les lieux où la superficie ne seroit pas également forte & unie. C'est-là ce qui s'appelle faire

1696.

Maniere  
de faire  
les fonds  
des formes.

1696. les fonds, à quoi un Rafineur ne peut apporter trop de soin.

On laisse les formes exposées à l'air durant trois ou quatre jours. Avant que de les couvrir de terre, afin que leur superficie se seche & s'affermisse un peu. On employe d'ordinaire sept ou huit formes de Sucre, & quelquefois jusqu'à dix, pour faire les fonds de cent formes.

Terres  
propres à  
blanchir  
le Sucre

Huit ou dix jours avant qu'on ait besoin de la terre pour couvrir le Sucre, il faut la mettre tremper. La meilleure, dont on se puisse servir pour cet usage, vient de Rouen; elle est presque blanche, fine, déliée, douce, sans mélange de pierre, ni de sable; elle est assez grasse pour se tenir en pelottes un peu plus grosses que des balles de jeu de Paume. C'est ainsi qu'on la porte aux Isles, où je l'ay vû vendre vingt-cinq & trente Ecus la barrique. Il est vrai que c'étoit dans un tems de Guerre, où les risques étoient grands, le fret fort cher, & les assurances considerables. Dans un tems de Paix on la peut avoir pour dix Ecus. C'est un prix raisonnable, pourvû qu'elle soit veritable; car quelques Marchands établis à Nantes, selon leur bonne & loüable coûtume, n'ont pas manqué de falsifier cette marchandise, & d'apporter une certaine terre mêlée de

craye, qu'ils faisoient passer pour terre de Roüen. Il est difficile de connoître cette tromperie que dans l'usage; mais comme la necessité est la mere de l'invention; voici les moyens que je trouvai pour arriver à cette connoissance, sans attendre que cette terre eût travaillé, & que par consequent il ne fût plus tems de la rendre au Marchand. Je pris un morceau de terre de Nantes, & un de terre de Roüen, que je pesai exactement; je les mis tremper dans l'eau dans deux differens vaisseaux, après qu'ils furent bien dilayez & reposez, je versai l'eau par inclination avec toute la précaution possible. Je les laissai secher, & je remarquai deux choses dans la terre de Nantes, que je ne trouvai point dans celle de Roüen: la premiere, qu'elle n'étoit plus si blanche, parce que la craye qui y étoit mêlée, s'étoit dissoute & dissipée dans l'eau, & la terre étoit retournée à sa couleur naturelle. La seconde, qu'elle étoit beaucoup plus legere que quand je l'avois mis tremper. C'est ce que je ne trouvai point dans la terre de Roüen, qui avoit conservé entierement sa couleur, & son poids presque tout entier.

On ne laisse pas cependant de se servir de cette terre de Nantes, & d'une autre

Moyen  
pour con-  
noître  
la veri-  
table ter-  
re de  
Roüen.

1696.

1696.

En quoi  
consiste  
la bonté  
des terres  
dont on  
souve  
le Sucre.

à peu près semblable qu'on apporte de Bourdeaux, quoiqu'elles ne soient pas si bonnes que celle de Rouën, & qu'elles durent beaucoup moins. Au reste toute la bonté de la terre de Rouën, & des autres, dont on peut se servir pour couvrir le Sucre, consiste en trois choses. La première, de ne pas teindre l'eau qu'elles renferment; la seconde, de la laisser filtrer d'une manière douce & insensible; & la troisième, de ne pas s'imbibber de la graisse du Sucre, qui ne manque jamais de s'y attacher, mais de la laisser dissiper à l'air, où l'on a soin de l'exposer après qu'on l'a levée de dessus le Sucre.

On voit assez que les terres colorées & qui colorent les liqueurs, dans lesquelles on les détrempé, ne sont pas propres à cet usage, parce que l'eau qui en sortiroit, passant au travers des pores du Sucre, lui imprimeroient la couleur, dont elle seroit chargée.

On voit aussi que les terres grasses & fortes qui ne rendent point l'eau, ou qui la repoussent vers leur superficie, où l'air & la chaleur la dissipent & la font évaporer, n'y sont pas plus propres, non plus que celles qui étant sablonneuses laissent tomber en un moment toute l'eau dont on les a imbibées, qui passe au travers de

leurs pores , comme dans un crible , sans s'y arrêter : & enfin que les terres maigres qui s'imbibent facilement de graisse & qui l'incorporent dans leurs pores , ne sont pas les meilleures , dont on puisse se servir , par la raison qu'elles durent peu , & que c'est une dépense qu'il faut recommencer trop souvent , quand d'ailleurs elles auroient les deux premières qualitez que j'ay remarquées dans la terre de Roüen.

1696.

Nous avons dans nôtre Habitation de la Guadeloupe une terre grise , qui ne colore point l'eau , qui la laisse filtrer à loisir , & qui par conséquent est très-bonne pour le Sucre , & nous épargne la dépense d'en acheter de celle de Roüen ; mais elle s'engraisse facilement , & il est difficile de s'en servir plus de trois fois. Nous nous en consolons facilement , parce que nous en pouvons prendre tant que nous voulons , sans qu'il nous en coute autre chose que la peine de la faire fouïller. Nous nous en servons avec succès , & en laissons prendre à tous ceux qui en ont besoin.

Terre de  
la Gua-  
deloupe.

La terre dont on doit couvrir le Sucre , doit avoir trempé huit ou dix jours avant que d'y être employée. Il faut choisir pour cela de l'eau douce , la plus claire &

Prepara-  
tion de la  
terre.

la plus nette. On se sert d'un bac, ou d'une cuve de maçonnerie, de neuf à dix pieds de long sur trois pieds ou environ de large. Quand on n'a pas cette commodité, ou qu'on ne veut pas faire cette dépense, on se sert d'un canot de bois. De quelque vaisseau qu'on se serve, de bois, ou de maçonnerie, il doit être à couvert sous un toit, parce que si le Soleil donne sur la terre pendant qu'elle est à tremper, il échauffe l'eau, fait fermenter la terre & la fait aigrir, ce qui la rend inutile à l'usage auquel on la doit employer.

La terre étant dans le canot, & n'en remplissant au plus que la moitié, on acheve de l'emplit d'eau. Au bout de vingt-quatre heures on en tire, & on jette l'eau qui surnage, & on met en pieces les morceaux de terre pour les aider à se diffoudre, après quoi on remplit le bac de nouvelle eau, que l'on change toutes les vingt-quatre heures, remuant & dilayant bien la terre chaque fois, jusqu'à ce qu'on voye que l'eau qui est sur la terre, demeure nette & claire, & ne soit plus verdâtre, comme elle étoit au commencement qu'on a mis détremper la terre.

Lorsque les fonds des formes sont en état de recevoir la terre, on ôte avec un souïy, qui est un morceau de calbasse, la

plus grande partie de l'eau qui surnage, n'y en laissant dessus que trois ou quatre doigts. On remuë bien tout ce qui reste dans le bac avec la pagalle, & on le passe dans un petit canot qu'on met auprès du bac, au travers d'une passoire, c'est-à-dire, d'une grande chaudiere de cuivre percée de trous d'une ligne ou environ de diametre. La raison qui oblige de passer ainsi la terre trempée, est pour en separer les parties qui ne se trouveroient pas bien dissoutes; & pour en ôter les pierres & les ordures qui pourroient s'y rencontrer, à mesure qu'on la passe, on la porte dans des bailles à la Purgerie. Le Rafineur tient à la main une petite cueillier de cuivre, contenant environ une pinte de Paris, qui est entourée d'un petit cercle de fer plat, qui se termine en douille, pour soutenir un manche de bois de trois à quatre pieds de long. Il puise avec sa cueillier dans les bailles, & remplit les formes jusqu'au bord. La consistance que doit avoir la terre, est telle, que faisant une trace dessus de la profondeur d'un demi doigt, cette trace ne doit se remplir que peu à peu, & à peu près comme la boüillie qui est prête à être cuite. Sa bonné intrinseque, & sa bonne préparation se reconnoissent, lors qu'étant mise sur les

1696.

Maniere  
de terre  
le Sucre.

1696.

Ce qu'il  
faut ob-  
server  
après  
qu'il a  
reçu la  
terre.

fonds elle ne bout point , & ne fait aucune bouteille , & qu'en y approchant le nez on ne se sent aucune odeur. Car lorsque l'un de ces cas arrive , c'est une marque certaine que la terre est échauffée , qu'elle est aigrie , & il y a du danger qu'elle ne gâte le Sucre , ou du moins qu'elle ne le travaille pas. Dès que la terre est sur le Sucre , on ferme toutes les fenêtres de la Purgerie , afin que l'air , ou la chaleur ne desseche pas la terre , & on veille soigneusement pendant trois ou quatre heures , pour remedier aux accidens qui peuvent arriver au Sucre , lorsque la terre y vient d'être mise. Car si les fonds sont mal faits , c'est-à-dire , s'ils ne sont pas bien droits , ou s'ils ne sont pas également fermes par tout , toute l'eau qui est dans la terre , trouvant de la pente , coule de ce côté-là & penetre le Sucre , & le creuseroit d'un bout à l'autre , si on n'y remedioit. Dès qu'on s'apperçoit que la terre travaille en un endroit plus que dans un autre , ce qui se connoit par une petite concavité qui se forme sur la superficie de la terre ; on prend du sable fin & bien sec , qu'on tient tout prêt pour cet effet , & on le répand dans ce creux & tout autour ; il imbibé aussi tôt & absorbe l'eau qui prenoit son cours par cet endroit. Quand

la terre a travaillé trois ou quatre heures, 1696.  
il n'y a plus aucun accident à craindre.

On laisse cette première couche de terre sur le Sucre, jusqu'à ce qu'ayant distillé toute l'eau qu'elle contenoit, elle se soit tout-à-fait séchée, selon que le tems est sec ou humide, la terre en employe plus ou moins à se sécher: il lui faut d'ordinaire neuf ou dix jours. Lorsqu'on voit qu'elle est sèche, on la leve & on l'étend à l'air, le côté qui a touché le Sucre en haut, afin que l'air dissipe la graisse qui s'y étoit attachée, mais on se garde bien de l'exposer au Soleil, ni de la remettre tremper avant qu'elle soit tout-à-fait sèche, parce que le Soleil feroit imbiber la graisse dans la terre, ou si on la mettoit dans l'eau, elle fermenteroit & se pourriroit. Lorsqu'on veut se servir de la terre des Isles plus de deux fois, il faut enlever avec un couteau toute la graisse, & couper toute l'épaisseur de la terre, qui en a été pénétrée, & faire sécher le reste pour s'en servir une autre fois.

Comment on  
leve &  
nettoye  
la terre.

A mesure qu'on ôte la terre de dessus le Sucre, on en nettoye la superficie avec des brosses à longs poils; elles sont rondes de quatre pouces de diamètre; les foyes en ont autant de longueur, & la poignée qui est perpendiculaire au manche, a cinq à

1696.

pouces. On se sert de ces broffes pour ôter une espece de poussiere brune & grasse qui est sur la surface du Sucre , à peu près comme quand la neige a demeuré quelque tems sur la terre , & que les ordures qui sont en l'air , ont un peu terni sa blancheur , qu'on ne laisse pas de voir au travers de cette poussiere subtile.

Travail  
des for-  
mes après  
la pre-  
miere  
terre.

Quand on a nettoyé le dessus de la forme , on voit quelle sera la blancheur du Sucre qu'elle contient. C'est une erreur de croire qu'une seconde terre , ou une troisiéme augmentera le degré de sa blancheur. Ce que fait la seconde terre qu'on y met , est de blanchir la tête de la forme , parce que la premiere n'ayant pas poussé le sirop jusqu'au bout , la seconde acheve de le precipiter tout-à-fait ; mais elle n'augmente jamais le degré de sa blancheur.

Les fonds étant bien nettoyez , on les fouille avec la petite tille environ à un pouce de profondeur , on les dresse de nouveau , on les applanit , & on les affermit avec la truelle ; & au bout de deux ou trois heures on y met une seconde terre passée comme la premiere , en même quantité , avec le même soin & avec les mêmes précautions. On ferme ensuite les fenêtres de la Purgie , & on laisse tra-

vailler cette seconde terre , autant que la première , sans la lever que quand elle est sèche entièrement. 1696.

Il y a des Rafineurs qui rafraîchissent cette seconde terre , après l'avoir un peu paîtrie , sans l'ôter de dessus le Sucre , en versant dessus une ou deux cueillerées de terre claire. Ils appellent cela plumoter : ils prétendent par-là blanchir la tête de la forme autant que le fond. C'est une mauvaise manœuvre , & une perte considerable pour le Maître. Car quand il arriveroit que la tête de la forme deviendroit aussi blanche que le fond à force de plumoter , cela ne se peut faire que par la diminution de la hauteur de la forme ; de sorte que si cette tête qu'on prétend blanchir à cinq ou six pouces de haut , & quatre ou cinq pouces de diametre dans sa plus grande largeur , elle ne pourra jamais peser deux livres , qui ne sont pas à comparer à six ou sept livres de Sucre , dont la forme diminuera par l'endroit qu'elle a plus large , & cela uniquement pour contenter la vanité d'un Rafineur , qui veut dire par tout que le Sucre qu'il fait n'a point de tête ; pendant qu'il n'en est venu à bout qu'aux dépens de six ou sept livres de Sucre , qu'il a fait perdre à son Maître sur chaque forme qu'il a plu-

Ce que c'est que plumoter le Sucre, abus de ce travail.

motée. C'est pourquoi un Habitant un peu entendu dans ses affaires , ne doit jamais souffrir ces plumotages. Si le Sucre est bien fait , & si la matiere en est bonne, deux terres suffisent pour blanchir la forme d'un bout à l'autre. Si au contraire le Sucre n'est pas bien fait , ou s'il peche dans sa matiere , tous les plumotages du monde ne f-ront autre chose que diminuer sa quantité , & s'il arrive jusqu'au point de se blanchir , la tête ne le fera jamais qu'aux dépens du fond.

Lorsque le Sucre n'est pas de qualité à pouvoir blanchir d'un bout à l'autre, il vaut mieux couper cinq ou six pouces de tête avant que de le mettre à l'étuve, que de s'exposer à le vouloir blanchir en perdant sept ou huit livres du fond. Et puisqu'on doit rompre les formes pour les piler , & pour les mettre en barrique, qu'importe-t-il de les mettre entieres ou étêtées à l'étuve ? D'ailleurs ces têtes ne sont pas perduës ; on les conserve pour les raffiner avec les fontaines seches , ou autres Sucres qui n'ont pas été bien blanchis.

La seconde terre étant seche , on la leve , & on l'expose à l'air comme la premiere , avant que de la remettre dans l'eau pour s'en servir une autre fois. On nettoye

avec soin le dessus du Sucre avec la brosse , on gratte avec un couteau le tour du haut de la forme , pour en ôter la terre qui y est demeurée attachée , & pour rendre les bords en état de ne point gâter la forme , ou le pain de Sucre , quand on l'en tirera , & on ouvre alors les fenêtres de la Purgerie , afin que l'air & la chaleur y entrent , & aident au Sucre à se secher. On lui donne pour l'ordinaire encore huit ou dix jours pour cela : de sorte que si nous comptons qu'on a été trois semaines à faire six cent formes de Sucre avant que de les terrer , qu'elles ont demeuré trente jours dans la Purgerie , ou sous la terre , ou pour secher avant que d'être mises à l'étuve , où elles auront encore resté neuf ou dix jours , nous trouverons qu'une étuvée de cinq cent cinquante ou cinq cent soixante formes aura coûté deux mois de travail avant que d'être en état d'être vendues. Comme le travail est continuel , les étuvées se succèdent les unes aux autres de trois semaines en trois semaines , quand on a un nombre de formes suffisant pour le continuer : deux mille ou deux mille quatre cent formes suffisent.

Pendant que le Sucre acheve d'égoutter son eau , qu'il s'essuye , & qu'il se seche dans les formes , on prépare l'étuve pour

1669.

Travail  
du Sucre  
après les  
deux ter-  
res.

1696.

Etuve ses  
proportions &  
son usage.

le recevoir. Ce bâtiment doit être au rez de chaussée ou de niveau avec la Purgerie, au bout des appentis ou de la Purgerie, afin qu'on y puisse aller à couvert. Une étuve pour contenir six à sept cent formes, doit avoir douze pieds en quarré dans œuvre. On donne deux pieds & demi d'épaisseur aux murailles. Il suffit que la porte ait six pieds de haut sur deux pieds ou vingt-six pouces de large entre les tableaux. On y peut faire de doubles vantaux, l'un qui s'ouvre en dedans, & l'autre en dehors, afin de tenir la chaleur plus resserrée. Vis à-vis de la porte on place le coffre de fer, dans lequel on fait le feu. Ces coffres sont de fer fondu, long de vingt-six à trente pouces, leur largeur est de vingt à vingt-deux pouces, leur hauteur de vingt-quatre pouces, & l'épaisseur de deux pouces. Des six côtes, dont il est composé, comme sont tous les cubes, quatre sont de fer, & deux sont ouverts; sçavoir, celui du bout, & celui de dessous; le bout ouvert s'enchâsse ou s'encastre trois ou quatre pouces dans l'épaisseur du mur, où il est scellé avec des tuileaux & de bon mortier. Les pieds droits, le seuil & le dessus de la bouche ou entrée du fourneau s'y doivent joindre, & le vuide de dessous est appuyé sur les grilles où se met le

Coffres  
d'une  
Etuve.

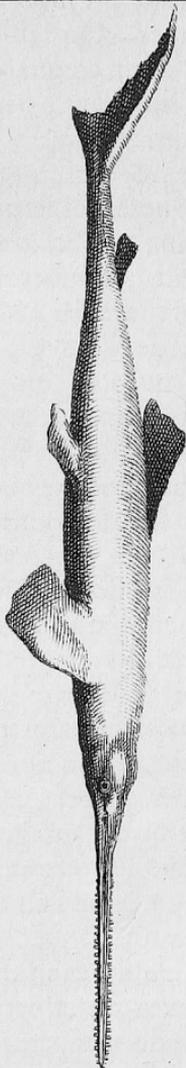
bois : au-dessous est le cendrier, dont la <sup>1696.</sup> bouche est sous celle du fourneau & de même grandeur. Le tour du bas du coffre en dedans de l'étuve est encastré dans un tour de pierre de taille, ou enfermé avec des tuileaux & de bon mortier, afin que le feu qui est dedans, ou la fumée ne puissent pas pénétrer dans l'étuve. On l'éleve ordinairement de quatre ou cinq pouces au-dessus de l'aire de l'étuve qui doit être carrelé. La hauteur depuis le plancher jusqu'au-dessus du chambranle de la porte se partage en trois par deux rangs de soliveaux de trois à quatre pouces en carré, scellez dans le mur de chaque côté de la porte & du coffre; ils laissent au milieu une espace vuide de quatre pieds de large. On cloie sur ces soliveaux des lattes d'un pouce d'épaisseur sur deux pouces de large, qui doivent être espacées tant plein que vuide; elles doivent être blanchies à la varloppe & d'un bon bois. C'est sur ces lattes qu'on met les pains de Sucre. Depuis le dessus de la porte jusqu'au haut de l'étuve on fait trois autres étages, à chacun desquels on donne deux pieds & demi de hauteur; ils sont soutenus par des soliveaux de trois à quatre pouces en carré, scellez dans les murs, sur lesquels on cloie des lattes, comme aux deux au-

tres demi étages. On laisse un vuide de deux pieds & demi en quarré, qui répond au milieu du bâtiment, pour entrer d'un étage dans l'autre, afin d'y placer les formes de Sucre; & comme il pourroit arriver que le Sucre qui seroit au-dessus du coffre, venant à s'éclatter par la trop grande chaleur, tomberoit sur le coffre & pourroit prendre feu, & le communiquer au reste de l'étuve, comme il est arrivé plusieurs fois, on met des planches percées de trous de tariere, au lieu de lattes en cet endroit-là. Le dessus de l'étuve à la hauteur des murs est couvert d'un plancher fait de bonnes planches, sur lequel on fait une maçonnerie de neuf à dix pouces d'épaisseur. On laisse au milieu du plancher une ouverture égale à celle qui perce les étages, qui se ferme avec une trape. Elle sert à donner de l'air & à laisser évaporer les premieres exhalaisons qui sortent du Sucre, quand il commence à secher, après cela on la ferme pour concentrer davantage la chaleur. Le haut de l'étuve est terminé par un comble de charpente, que l'on couvre d'ardoises ou d'essentes.

Prepara-  
tion de  
l'Étuve  
& manie-

Quelques jours avant qu'on mette le Sucre à l'étuve, on la nettoye, & on la chauffe, afin de dissiper l'humidité qui

*Espadon*





pourroit s'y être concentrée depuis la dernière fois qu'on s'en est servi ; & pour la dissiper plus facilement , on laisse ouvertes la trape & la porte. Lorsqu'elle est bien sèche , & que le Sucre qui est à la Purgerie , est en état d'y être mis , on loche les formes l'une après l'autre sur le bloc ; on porte à l'étuve celles qui sont blanches d'un bout à l'autre , & on coupe ce qui n'est pas blanc dans les autres que l'on destine à être raffinées. On met un Negre à chaque étage , & un à la porte : celui-ci reçoit les pains de Sucre à mesure qu'on les lui apporte , & les donne à celui qui est au premier étage , celui-là au second , & le second au troisième qui les arrange dans le troisième étage , & ensuite dans ceux qui sont plus bas. Lorsque les grands étages sont pleins , on remplit les petits ; & en cas de besoin on en peut mettre jusques sur les carreaux.

J'ay déjà dit qu'on visite toutes les formes , afin que si les têtes sont noires , on puisse les couper pour les mettre à part , & pour les raffiner ; ou s'il y avoit quelques formes qui fussent encore moites , pour n'avoir pas égoûté toute leur eau , on les met sur les demis étages , ou sur le plancher , afin que venant à se rompre elles ne tombent point dans le milieu de

1696  
re d'y  
mettre le  
Sucre.

1696.

l'étuve, ou sur d'autres formes qu'elles endommageroient, sur tout quand il arrive qu'elles se fondent & coulent en trop.

On ne fait qu'un feu médiocre les deux premiers jours, de peur que la chaleur trop violente ne surprenne le Sucre dans ces commencemens. Pendant ce même-temps on visite souvent l'étuve pour voir l'état du Sucre, pour amasser celui qui tombe, ou pour redresser les pains qui penchent, & qui pourroient tomber; après ces deux jours on ferme la trappe, & on augmente le feu, de sorte que le coffre devient tout rouge. Huit jours & huit nuits d'un feu vif & continuel suffisent pour bien secher une étuvée de Sucre. Lorsqu'on le juge sec autant qu'il le doit être, on ouvre la trappe, & on choisit un jour chaud & sec pour le piler. On se sert pour cet effet de deux bacs, ou canots. Les bacs sont comme de grands coffres de dix à douze pieds de long, deux pieds & demi de large, & autant de profondeur, composez de madriers de deux pouces d'épaisseur, bien assemblez, & souvent enfermez dans un châssis qui se ferre avec des clefs de bois. Quand on se sert de canots qui sont tout d'une piece, on leur laisse la même épaisseur par tout.

Bacs &  
canots à  
piler.

On enfonce les uns & les autres à moitié en terre, afin qu'ils soient plus fermes, & moins sujets à s'ouvrir par l'effort des pilons. On doit avoir soin de laver les canots la veille, & de les bien sécher.

1696.

On commence par numeroter & tarer les barriques ou l'on doit mettre le Sucre, c'est-à-dire, qu'on pese les futailles vuides, au poids qui est pour l'ordinaire à côté des canots sous le même apprentis, & on marque sur le fond de chacune ce qu'elle a pesé: c'est ce qu'on appelle la tare. On marque aussi le numero de la barrique, afin d'en tenir plus aisément le compte, & quand elles sont remplies & foncées, on les pese de rechef, & on marque au-dessous de la tare le poids net, c'est-à-dire, la quantité de Sucre contenu dans la barrique, la tare ou poids du bois étant ôté.

Ce que c'est que numero-ter, tarer les barriques.

Les pilons dont on se sert doivent être de bois dur & pesant; comme d'Acomas, de Balatas, de Savonertes, de bois Rouge, ou de bois de Fer. On leur donne huit à neuf pouces de hauteur sur cinq de diamètre; ils sont de figure cylindrique; percez dans leur centre pour recevoir un manche rond de six pieds de longs & d'un pouce de diamètre.

Pilons, leur matière & leur forme.

Les Negres & Negresses qui doivent

1696.

Com  
ment on  
pile le  
Sucre.

piler le Sucre, le rengent des deux côrez du canot. On y jette les pains peu à peu afin de les piler mieux, & plus aisément, & lorsque le canot est plein, on le fouille avec une hoïe de fer, & on prend avec des coïis le Sucre pilé pour le porter aux barriques, sur chacune desquelles il y a un hebichet, c'est-à-dire, une espede de erible fait de côtes de latanier, ou de roseaux refendus, ou on le met. Il y a une personne à chaque hebichet qui remüe, & qui fait passer le Sucre à travers, & lorsqu'il y en a, la hauteur de sept à huit pouces dans la barrique, ceux qui avoient pilé dans le canot se mettent trois à trois à chaque barrique, & pilent de toutes leurs forces le Sucre qui est dedans, afin d'y en faire entrer une plus grande quantité. On recommence à passer par l'hebichet, & à piler alternativement jusqu'à ce que la barrique soit pleine, un peu au-dessus du jable, & que le Sucre soit bien comprimé. On reconnoît qu'une barrique est bien foulée, qu'en la frapant avec le doigt, elle rend un son clair comme si c'étoit une piece de bois toute pleine & entiere.

Pour empêcher que les fonds des barriques ne sautent par l'effort des pilons, on a soin avant d'y mettre du Sucre, de

cloïter un cercle autour du jable , pour retenir les fonds , & les empêcher de tomber , s'il arriroit que les cercles se lâchassent par la quantité de Sucre , qu'on fait entrer par force dans les barriques. Car plus le Sucre est sec , bien pilé , & bien pressé , mieux il se conserve dans le voyage , sans prendre d'humidité qui le feroit devenir gris. Une barrique bien foulée doit contenir six à sept cent livres de Sucre net.

1696,

Precaution pour empêcher les barriques de se défoncer.

Les morceaux qui n'ont pû passer par l'hebichet sont rejettez dans un autre canot , ou les Negres qui ont pilé dans les barriques , les pilent pendant que les autres passent par l'hebichet. Les Peres Jesuites de la Martinique avoient un petit Moulin composé de deux meules de pierre pour moudre les morceaux qu'on appelle des crotons. Cela avançoit beaucoup le travail ; mais pour peu que les meules s'égrenassent , elles gâtoient le Sucre , & c'est ce qui a empêché bien des gens de s'en servir.

Moulin à moudre les crotons de Sucre.

C'est ainsi qu'on met en barriques tout le Sucre qui sort de l'étuve , observant de ne travailler jamais la nuit , à cause que l'air étant pour lors fort humide , communique son humidité au Sucre , & le gâte. Car il est certain que plus il est sec ,

1696.

& bien pilé , plus il doit paroître blanc. Il y a pourtant des cas qui obligent à chercher d'autres moyens , pour lui donner cette qualité , quand elle lui manque , dont j'ay été obligé de me servir plus d'une fois.

Je me trouvai un jour chargé d'une étuvée de Sucre de près de six cent formes , qui ne promettoit pas de donner dans la vûe des Marchands par sa blancheur. Un Capitaine à qui je le fis voir étant encore à l'étuve ne voulut jamais m'en donner plus de dix-sept livres dix sols du cent, pendant que le prix courant étoit vingt-deux livres dix sols. Je fis piler un peu de ce Sucre qui ne me contenta pas ; je m'avisai un jour d'en rapper un morceau , & je trouvai que la rappe lui donnoit tout un autre œil , parce que n'écrasant pas ses parties comme le pilon , il leur restoit quantité de petites superficies qui réfléchissoient la lumière , & qui par conséquent augmentoient sa blancheur. Je fis quelques épreuves qui acheverent de me convaincre. Mais comme je craignois que mes yeux ne me trompassent , & qu'ils ne fussent pas de bons Juges , dans une cause où ils avoient interêt , j'envoyai deux paquets de ce même Sucre , un pilé , & un rappé , à un de nos voisins très bon con-

noisseur

Inven-  
tion de  
l'Auteur  
pour fai-  
re pa-  
roître le  
Sucre  
plus  
blanc.

noisseur en cette marchandise, & je le  
1695.  
prix de me marquer le prix de chacun.  
Il les estima, & j'eus le plaisir de voir  
qu'il avoit estimé mon Sucre rappé vingt-  
trois francs, & celui qui étoit pilé seule-  
ment dix-sept. Il n'en fallut pas davantage  
pour me faire résoudre, à faire rapper près  
de six cent formes de Sucre, & quoique  
ce travail dût être long & ennuyant, je  
crus que je ne devois pas négliger de  
gagner cinq ou six francs par cent.  
J'achetai donc une douzaine de grages,  
dont je fis un peu rabattre les pointes,  
afin qu'elles fissent le Sucre plus fin, &  
j'occupai pendant quatre jours quinze ou  
seize Negres à rapper tout ce Sucre. Le  
même Capitaine étant revenu quelques  
jours après, & m'ayant demandé par rail-  
lerie, si je voulois l'accommoder d'une  
partie de Sucre gris; je lui répondis que  
je n'en vendois que de très-blanc, & que  
j'en avois une partie qui contenteroit de  
plus difficile que lui. Il crut que je m'étois  
défait de celui qu'il avoit vu; & quand  
je lui montrai mon Sucre rappé, il le  
trouva très-beau, & le prit sur le pied de  
vingt-deux livres quinze sols le cent.  
Quand nos affaires furent terminées, je  
lui dis que c'étoit le même Sucre, qu'il  
avoit vu, & je lui en fis apporter quel-

1696. ques pains qui restoient. Avec tout cela, il n'auroit jamais cru cette metamorphose, si je n'en n'avois pas fait faire l'expérience en sa presence. D'autres gens ayant appris ce secret s'en sont servi avec le même succès.

### D U S U C R E P A S S É.

Origine  
de ce Su-  
cre. Ce Sucre doit sa naissance à l'augmentation des droits d'entrée dont le Sucre blanc fut chargé en 1698. Les Rafineurs de France achetoient le Sucre terré pour le refondre, & le mettre en petits pains qu'ils vendoient comme Sucre Royal. Mais cette augmentation emportoit presque tout le profit qu'ils pouvoient faire. Ils avoient éprouvé pendant la Guerre que les Sucres provenans des prises qu'on faisoit sur les Anglois, réussissoient très-bien au raffinage, parce qu'étant bien purgez, il n'y avoit plus qu'un beau grain ferme & bien préparé, qui diminuoit peu à la fonte, & qui étoit aisé à clarifier. Ils envoyèrent quelques Marchands aux Isles, qui proposerent aux Habitans de faire du Sucre à la maniere des Anglois, & les y encouragerent par le prix considerable où ils le firent monter en peu de tems. Le profit étoit grand pour les uns & pour

les autres. Les Habitans qui n'avoient point d'établissement pour blanchir leur Sucre, y trouvoient leur compte, parce qu'ils n'avoient point l'embarras de le terrer, de le secher à l'étuve, & de le piler pour le mettre en barriques. Les Rafineurs y gagnoient encore davantage, parce que ce Sucre passant pour Sucre brut, ils ne payoient qu'un Ecu par cent de droit d'entrée, quoiqu'il rendît à la fonte presque autant que le Sucre terré : car il ne doit y avoir aucune différence de l'un à l'autre, sinon qu'on met celui-ci dans des barriques percées, & garnies de deux ou trois Cannes, afin qu'il puisse purger plus facilement ; au lieu qu'on met dans des formes celui qu'on doit terrer.

J'ay fait faire quelques parties de cette sorte de Sucre, qui étoit plus de moitié blanc avant d'être livré aux Marchands ; mais je ne trouvois pas que ce fût un profit pour nous qui avions tout ce qui étoit nécessaire pour le blanchir, & le vendre une fois autant ; outre qu'on perdoit les sirops fins, ce qui n'est pas si peu considérable, qu'on le doive négliger. Il est vrai, qu'on peut profiter des sirops qu'ils rendent, mais on ne peut jamais en faire d'aussi belle marchandise que de ceux qui sont reçûs dans des pots, qui sont tou-

1696.

jours bien plus propres , que les cîternes , quelque soin qu'on en prenne.

Abus qui se glissent dans la fabrique du sucre passé.

Il y avoit nombre d'Habitans qui faisoient passer dans ce Sucre tous les sirops qu'ils avoient tiré de celui qu'ils avoient mis en forme pour être terré. C'est une supercherie : car il est certain que les Sucres de sirop , quelque bons & bien travaillé qu'ils puissent être , ne rendent jamais à la fonte , ce que rendent des Sucres tous purs de Cannes. Ainsi les Marchands , qui veulent éviter d'être trompez , doivent bien prendre garde de qui ils achètent , & s'y connoître un peu eux-mêmes. Ils se souviendront que l'odorat leur en enseignera plus que le goût , les yeux & les mains. Et les Habitans qui ont leur établissement en état de faire du Sucre blanc , doivent laisser cette Manufacture à ceux qui ne sont pas encore en état de blanchir , de peur de succomber à la tentation de faire passer leurs Sucres de sirop avec le Sucre de Cannes.

Il se glissa encore un autre abus dans la fabrique de ce Sucre , qui fut qu'au lieu de le passer dans un drap de laine , comme ils y étoient obligez , & comme on doit passer les Sucres qu'on veut blanchir , on se contentoit de le passer par une grosse toille. Il est vrai , que la toille emporte le

plus gros des ordures , mais la graisse  
y passoit toute entiere , ce qui faisoit qu'il  
n'étoit guères mieux préparé que le Sucre  
brut ordinaire. 1696.

Les Anglois à qui il n'est pas permis de  
blanchir leurs Sucres dans l'Amérique , ne  
se contentent pas de le passer par un drap,  
ils le mettent après qu'il est cuit dans des  
formes de bois qui sont en piramides qua-  
drilateres , & quand il a bien purgé , ils  
le coupent par morceaux , le font sécher  
au Soleil , & puis le mettent en barriques.  
C'est ainsi qu'on fabrique le Sucre à la  
Jamaïque , & en quelques endroits de la  
Barbade. Ce Sucre est très-beau , & très-  
aisé à raffiner. Il auroit été mieux de le  
faire de cette maniere aux Isles Françoises.

### DES SUCRES DE SIROP, & d'Écumes.

Les écumes des trois premières chau-  
dières sont portées à la Vinaigrerie ou  
Distillatoire , & servent à faire de l'Eau-  
de-Vie. On met à part celles du sirop &  
de la batterie. On les conserve dans un  
canot destiné à cela , & tous les matins  
on les fait cuire dans une chaudière mon-  
tée dans la Sucrierie , & destinée à cet usa-  
ge. Dans  
quel  
temps on  
cuit les  
écumes  
& les si-  
rops.

1696.

ge. Tous les Lundis matin on fait cuire les gros sirops, c'est-à-dire, ceux que les formes ont rendus avant d'être portées à la Purgerie, ou d'avoir été couvertes de terre; & quand aux sirops fins, c'est-à-dire, ceux qui proviennent du Sucre couvert de terre, on les cuit toutes les fois qu'on met le Sucre à l'étuve.

Il y a trois sortes de sirops qui s'écoulent du Sucre.

Celui qui coule des barriques de Sucre brut, & qui est reçu dans les citernes. C'est le plus gros de tous. On s'en servoit seulement à faire de l'Eau-de-Vie, mais les Sucres étant devenus chers dans les années que j'ai marquées, les Marchands commencèrent à l'acheter pour l'envoyer dans le Nord où l'on en use beaucoup, soit pour faire de l'Eau-de-Vie, ou autres liqueurs, soit pour mettre dans leur pain d'Épices ou autres choses de cette nature, de sorte qu'on le vendit, jusqu'à cent sols le cent. Les Rafineurs Hollandois & Allemans qu'on fit venir aux Isles, trouverent à l'employer encore plus avantageusement pour leurs Maîtres, en le reduisant en Sucre. Ils le clarifioient bien avec de l'eau de chaux, & lorsqu'il étoit cuit, ils le mettoient dans des barrils avec une Canne au milieu. Après qu'il avoit purgé

Vente &  
prix des  
sirops si  
rups de  
suzane.

sucres de  
gros si  
sup.

quinze ou vingt jours, ils le chargeoient de six pouces de grosse terre grasse bien détrempee, qui lui faisoit jeter le reste de son sirop, & le rendoit propre à être repassé en Sucre brut, auquel il ne pouvoit nuire, parce qu'il étoit bien sec, bien conditionné, & parce qu'on trouve toujours dans le fond des citernes une quantité considerable de Sucre en grain qui s'y forme, & qui s'y assemble à mesure que le sirop y coule. Pour profiter de ces gros sirops de citernes, il faut laver avec soin les citernes à chaque fois qu'on en retire les sirops. Cette laveure même n'est pas inutile; elle se porte dans les canots de la Vinaigrierie, où elle aide à faire fermenter la liqueur dont on tire l'Eau-de-Vie.

Le second sirop vient du Sucre terré. On appelle gros ou premier sirop, celui qui coule des formes dès qu'elles sont percées, & avant qu'elles ayent reçu la terre. On le cuit tous les Lundis matin après que les formes sont portées à la Purgerie. Voici comme on le travaille. On en remplit à moitié la chaudiere qui est destinée à le cuire, & on y jette neuf à dix pots d'eau de chaux. On chauffe avec un feu clair & vif, & on écume diligemment à mesure qu'il s'éleve. Quelques Rafineurs y jettent de la lessive, d'autres n'y en met-

Sucre de  
gros si-  
rop de  
forme.

1696.

tent point. J'ay remarqué que les premiers réussissoient à merveilles, & que la lessive nettoyoit parfaitement bien leur Sucre; il est vrai qu'il donne un peu plus de peine, parce que la lessive le faisant monter, il faut être fort diligent à écumer, & à l'élever en l'air avec l'écumoire, pour lui donner de l'air, & l'empêcher de se répandre par-dessus les bords de la chaudière. Cette peine me paroît bien récompensée par le beau Sucre qu'on retire, qui peut être terré seul, ou du moins qu'on peut raffiner avec les têtes des formes, les fontaines seches, & autres parties du Sucre, qui ne peuvent pas être incorporés dans le Sucre terré, & qu'on ne doit pas mêler avec le Sucre brut. Ce Sucre de sirop est d'un profit si considerable, qu'il doit suffire dans une Habitation bien réglée avec les Eaux-de-Vie pour la dépense & l'entretien du Maître, de ses Domestiques, de ses Negres, & de tout le reste de l'attirail d'une Sucrierie.

Profit  
conside-  
rable  
qu'on re-  
tire de ce  
Sucre,

Le troisieme sirop est celui qui tombe du Sucre après qu'il est couvert de terre. On l'appelle sirop fin, & il l'est effectivement, puisque c'est le sirop le plus subtil, qui étoit resté engagé entre les grains qui composent le Sucre, dont l'eau convenue dans la terre la détaché, & la pré-

Sucre de  
sirop fin.

épité dans le pot avec elle. On le cuit, & on l'écume comme le précédent. 1696.

Avant que ces sirops soient cuits, & prêts à tirer de la chaudiere, on prepare plusieurs rafraichissoirs pour les recevoir. Plus on a de rafraichissoirs, & plus on est sûr de réüffir, parce que ce Sucre veut être refroidi promptement, sans quoi son grain se convertit en une mousse épaisse qui ne fait point corps. Par cette raison les canots de bois ne sont pas propres à le recevoir, parce qu'ils s'échauffent facilement, & conservent trop long-tems leur chaleur.

On couvre tout le fond des rafraichissoirs de l'épaisseur d'un doigt de Sucre blanc, bien pilé, & bien sec. Lorsque le sirop est cuit, ce qu'on connoît au bouillon qu'il jette, ou à la preuve ordinaire, si la batterie est grande, on la partage en deux rafraichissoirs, & dès qu'elle y est, on remüe bien avec la pagalle pour incorporer le Sucre pilé qui y est, avec le liquide qu'on vient de mettre, afin que celui qui est déjà fait, aide à celui qui ne l'est pas, à se former, & que le grain s'assemble & se grossisse. On saupoudre ensuite de Sucre sec & bien pilé toute la superficie de ce qui est dans le rafraichissoir de l'épaisseur d'une ou deux

lignes, cela aide encore à la formation du grain, & empêche le Sucre d'écumer ou plutôt de mousser, ou de jeter de petits bouillons.

On laisse après cela reposer ces deux rafraichissoirs. Il se forme une croûte sur la superficie qui s'épaissit peu à peu.

La seconde batterie qu'on tire est mise dans deux autres rafraichissoirs quand on en a : sinon il ne faut pas se presser de la cuire, afin de donner le tems à la premiere de se refroidir. Lorsque le Sucre des deux premiers rafraichissoirs a fait sa croûte, & qu'une autre batterie est prête à être tirée, on coupe avec un couteau un petit quartier de la croûte de cinq à six pouces de diametre, & on cerne tout le tour des rafraichissoirs, afin que la croûte cesse d'y être adherente.

A mesure qu'on vuide la batterie avec les becs de corbin, on la porte dans les rafraichissoirs, versant doucement par l'ouverture qu'on a faite à la croûte, & comme elle n'est plus adherente au bord, elle s'éleve insensiblement à mesure que le sirop coule dessous.

Lorsqu'on a achevé de cuire tout le sirop, on rompt les croûtes, on mouve bien avec la pagalle tout ce qui est dans les rafraichissoirs, & on le porte avec les

becs de corbin dans les formes destinées à le recevoir , observant de partager les morceaux des croûtes dans toutes les formes à mesure qu'on les emplit comme j'ay remarqué ci-devant en parlant du Sucre de Cannes. Quand celui qui est dans les formes a fait corps , & qu'il est refroidi , on leve les formes , on les debouche , & on les met sur les pots. On les perce quand elles sont en état de l'être , on fait leurs fonds , & on les terre comme le Sucre de Cannes. Ce Sucre est aussi beau que celui dont il vient , il est même quelque fois plus blanc ; mais sa blancheur est plus matte , & n'a pas le lustre & le brillant du Sucre de Cannes.

J'ay vû des Rafineurs qui faisoient cuire les sirops qui sortoient de ces sirops-là , & qui en faisoient de gros Sucre, qui étant mis en barrils avec une forte terre , comme au Sucre de sirop de cîterne , le rendoit propre pour être repassé en Sucre brut , mais il lui communique une odeur de brûlé si forte , avec un goût amer , capables de faire passer toute la partie ou il est mêlé , pour Sucre de sirop , de sorte qu'il vaut mieux employer les sirops des sirops à faire de l'Eau-de-Vie.

A l'égard des écumes qui se tirent du sirop & de la batterie , on doit les cuire

1696.

Les sirops des sirops ne sont bons qu'à faire de l'Eau-de-Vie.

3696.

Sucre  
d'écum.  
mes.

tous les matins, ou du moins tous les deux jours, pourvû qu'il n'y ait point danger qu'elles s'aigrissent. On les met dans la chaudiere destinée à cuire les sirops, avec un quart d'eau, afin de retarder leur cuisson, & avoir le tems de les purger. Lorsqu'elles commencent à bouillir, on y jette de la lessive ordinaire, & on l'écume avec soin. Quand elles approchent de leur cuisson, on y jette de l'eau de chaux & d'alun, & quand on est prêt de tirer la batterie, on la saupoudre d'un peu d'alun en poudre. J'ay vû de ce Sucre mis en forme & terré qui étoit très-beau.

Precau-  
tion qu'il  
faut pren-  
dre tou-  
chant le  
Sucre.

Lorsque les Rafineurs réussissent à blanchir ces Sucres d'écumes en perfection, c'est un chef-d'œuvre pour eux, qu'ils s'imaginent les couvrir d'autant de gloire, qu'un General d'armée l'est du gain d'une Bataille. Mais il faut prendre garde que sous pretexte de faire du Sucre d'écumes, ils n'enlèvent avec les écumes une partie du Sucre qui est dans la batterie & dans le sirop; parce que ce qui satisferoit leur vanité tourneroit au desavantage du Maître; & sur cela, & sur cent autres choses, il faut avoir l'œil toujours ouvert sur ces sortes de gens.

Il s'est vendu du Sucre de gros sirop de Sucre terré, pour Sucre brut, & même

pour Sucre passé. C'est une tromperie : car il est certain que quand ces Sucres viennent à être fondus pour être rafinez, ils ne rendent jamais tant à beaucoup près que les Sucres de Cannes. La conscience veut qu'on les vende, pour ce qu'ils sont, afin que celui qui les achete sçache leur qualité, & l'emploi qu'il en doit faire : car la plûpart des gens ne sont pas assez habiles pour distinguer ces Sucres, d'avec ceux qui sont tout purs de Cannes, sur tout quand ils sont bien travaillez.

1696.

Il m'arriva un jour une affaire assez particuliere à ce sujet avec un Capitaine de Nantes nommé \* \* \* il m'avoit livré quelques marchandises pour le payement desquelles je devois lui donner du Sucre brut à huit francs le cent. L'ayant averti d'envoyer chercher son payement, il me dit qu'il y viendrait lui-même sans se fier à son Commis, parce que sçachant que je faisois du Sucre blanc, il avoit lieu de craindre que je ne fisse comme les autres, & que je ne lui donnasse du Sucre de sirop. Je lui demandai s'il étoit assez habile pour en connoître la différence, & comment il s'y prendroit, il me répondit, qu'il en sçavoit assez pour n'être pas trompé, & qu'il me le pardonnoit si j'en venois à bout ; & que le grain & la pe-

Histoire  
d'un Ca-  
pitaine  
Mar-  
chand de  
Nantes.

fanteur étoient deux moyens infailibles pour distinguer le Sucre de Cannes d'avec celui de sirop. Je me mis à rire, & je ne doutai point qu'il ne se trompât lui-même. Mais je ne crus pas lui devoir découvrir alors le secret qu'il ignoroit.

Il vint le jour que je lui avois marqué, & me dit que suivant nôtre marché je devois le laisser choisir. J'y consentis sans peine, je lui fis ouvrir le Magazin, où il y avoit environ quatre-vingt barriques de Sucre, parmi lesquelles il y avoit une partie de Sucre de sirop, que j'avois promis à un Marchand comme Sucre de sirop à raison de six livres dix sols le cent. Comme ce Sucre étoit bon, & beau, mon Nantois ne manqua pas de le mettre à part. Je lui dis qu'il se trompoit, & que ce n'étoit que du Sucre de sirop; mais il voulut s'y tenir, en disant que si c'en étoit véritablement, je n'aurois pas la charité de l'en avertir, qu'au reste il n'avoit pas besoin de conseil. Il prit donc dix-huit barriques de Sucre de sirop, rebutant celles qui étoient de pur Sucre de Cannes, s'en tenant toujours à son système du poids & du grain pour distinguer ces deux sortes de Sucre. Il est vrai, que ces dix-huit barriques étoient d'un parfaitement beau Sucre, grené comme du sable, luisant,

ferme , & transparent, & si pesant, qu'elles allerent à plus de onze mille livres net, c'est-à-dire, la rare défalquée. Quand nos compres furent finis & signez, je commençai à me mocquer de sa prétendue habileté à connoître les Sucres , & je l'assurai qu'il n'avoit pas une seule barrique de Sucre de Cannes , & que tout ce qu'il avoit choisi n'étoit que de sirop. Il fôûrint le contraire , & de paroles en paroles, il me défia de gager dix - huit autres barriques de Sucre , contre les dix-huit qu'il avoit reçues, & qu'on transportoit au lieu de l'embarquement. Je fus contraint d'accepter la gageure , nous l'écrivîmes & la signâmes , & nous nommâmes chacun un Rafineur pour Arbitre , qui pourroient choisir entr'eux un surarbitre pour juger le different , supposé qu'ils ne s'accordassent pas tous deux. Comme il s'en trouva-là de presens , le procès fut bien tôt jugé , & il le perdit tout d'une voix , & apprit à ses dépens qu'il n'avoit choisi que du Sucre de sirop , lorsqu'il pouvoit prendre du Sucre de Cannes. Il étoit très-mortifié , & il avoit raison : car c'étoit une perte considerable pour un Capitaine Nantois , qui faisoit son premier voyage en cette qualité , étant venu encore l'année dernière

1695.

en qualité de Tonnelier. J'en eus pitié, je lui rendis son Sucre, dont une partie avoit déjà été remise dans le Magasin; mais ce fut à trois conditions; la première, qu'il donneroit à déjeuner aux trois Juges, qui conduiroient chacun un ami; la seconde, qu'il donneroit une pistolle à mes Cabroüettiers, pour la peine qu'ils avoient de lui porter le Sucre, dont je lui faisois present; & la troisième, qu'il ne parleroit à personne de la gageure qu'il avoit perduë. Il accepta avec joye ces conditions, & s'acquitta au moins des deux premières en galant homme; mais pour la troisième, il n'en fut pas tout-à-fait le maître: car soit qu'il le dît à quelque personne, soit que cela se fût divulgué par une autre voye, toute l'Isle le scût bien-tôt, cela passa jusqu'en France, & par tout où il y avoit quelque different pour le Sucre, on ne manquoit jamais de prendre le Capitaine \* \* \* pour Arbitre; parce que, disoit-on, il ne pouvoit manquer d'être très-habile en cette maniere, après avoir fait un si bon apprentissage. Après tout cela j'eus encore la charité de lui apprendre que la vûë & le toucher n'étoient pas les seuls sens qu'on devoit employer, pour connoître le Sucre, & qu'il falloit encore se servir de l'o-

Maniere  
de con-  
noître le  
Sucre de  
Grop.

d'orât ; parce que le Sucre de sirop peut bien avoir les mêmes qualitez que le Sucre tout pur de Canes , & même paroître plus beau ; mais il sent & sentira toujours le brûlé. Toute l'habileté des Rafineurs ne peut aller , qu'à le faire sentir un peu moins. Je lui en fis faire l'experience en lui faisant sentir differens Sucres. 1696.

Voilà les quatre especes de Sucre qu'on tire des sirops & des écumes. Celui de sirop fin est le plus beau , celui d'écumes tient le deuxième lieu , celui de cîterne est le plus mauvais.

### *D U S U C R E R A F I N É .*

Le Sucre brut , le Sucre passé , les Fontaines seches , & les têtes de forme qui n'ont pas bien blanchi sont la matiere de ce Sucre.

Dans les Rafineries d'Europe , comme dans celles des Isles , il n'y a que deux chaudières montées. Elles ont ordinairement quatre pieds de diametre , & deux pieds & demi de profondeur sans compter un euvage volant de sept à huit pouces , qu'on met , & qu'on ôte selon le besoin. Leur fond est plat & uni. Les fourneaux qui sont dessous ont leurs entrées

Chaudières de raffinerie.

378 *Nouveaux Voyages aux Isles*  
1696. en dedans du bâtiment , où elles sont  
montées , & leurs foupiraux en dehors,  
ou dans quelque tuyau de cheminée.  
L'ouverture de leur entrée se ferme avec  
une porté de fer , afin que le feu n'incom-  
mode pas ceux qui travaillent.

De ces deux chaudières , l'une sert à  
clarifier , & l'autre à cuire le sirop clari-  
fié. Quelquefois on clarifie dans toutes  
les deux , & on éuit ensuite. Peu de gens  
font la dépense de ces fortes de chaudiè-  
res. Je n'en ai guères vûs que chez ceux  
qui avoient des Rafineries exprès : tous les  
autres se servent de la grande pour clari-  
fier , & de la propre pour cuire. Voici  
comme on s'y prend.

On pese la quantité de Sucre que l'on  
veut raffiner , & on le met dans la chau-  
dière à clarifier , avec la même quantité  
d'eau , c'est-à-dire , le même poids d'eau  
de chaux. On écume avec soin tout ce  
que la chaleur pousse en haut , & quand  
l'écume cesse de venir , on passe le sirop  
par le drap. Après cela on le clarifie , ce  
qui se fait en écrasant dans une bassine  
une ou deux douzaines d'œufs , blancs ,  
jaunes & coques , que l'on mêle avec de  
l'eau de chaux , & que l'on bat avec des  
verges , pour la faire mousser. On jette  
une partie de ce mélange dans la chaudiè-

Maniere  
dont on  
raffine le  
Sucre aux  
Isles.

te, & on remûe aussi tôt avec la cueillier pour le bien incorporer avec le sirop. La propriété des œufs battus avec l'eau de chaux, est de rassembler la graisse & les autres impuretez du Sucre, & de les pousser à la surface de la chaudiere, d'où on les enleve avec l'écumoire, avec tout le soin & toute la diligence possible. Quand on voit que l'écume cesse de monter, on jette encore de ce mélange d'œufs & d'eau de chaux, & on le recommence autant de fois que l'on voit que le Sucre en a besoin pour se purger, & se clarifier; ce qu'on reconnoît aisément à la clarté, & à la transparence du sirop; pour lors on le passe par le drap une seconde fois; & comme on clarifie toujours une plus grande quantité de Sucre qu'on n'en peut faire cuire, on la partage en deux ou trois batteries afin qu'il cuise plus promptement: car il faut que le Sucre demeure sur le feu le moins qu'il est possible, sans quoi il est difficile d'empêcher qu'il ne s'engraisse. Je ne sçai si les Rafineurs d'Europe passent deux fois leur sirop par le drap, mais c'est nôtre usage aux Isles, qui ne me paroît pas mauvais.

Ce qui est dans la batterie étant cuit, & la preuve prise à l'ordinaire, on le porte dans les rafraichissoirs, dont on a

couvert les fonds d'un demi doigt de beau Sucre blanc, sec, & bien pilé. On partage une batterie en deux rafraichissoirs, on les mouve aussi-tôt avec une pagalle, & on saupoudre leur superficie avec du Sucre en poudre afin d'aider le grain à se former, & à faire une croûte sur la surface. Quand une seconde batterie est prête à tirer, on cerne avec un couteau la croûte tout autour des bords afin de l'en détacher, & on en enleve une piece de cinq à six pouces par où l'on verse doucement avec le bec de corbin le Sucre, à mesure qu'on le tire de la batterie, partageant toujours les batteries dans tous les rafraichissoirs, qu'on a preparez, selon la quantité qu'on juge devoir cuire.

Avant de finir la cuisson de la dernière batterie, on fait laver avec bien du soin, & de l'eau bien nette les formes dans lesquelles on le doit mettre, que l'on doit avoir mis tremper vingt-quatre heures auparavant. On les tappe, & on les plante à l'ordinaire, & quand la dernière batterie a été partagée dans tous les rafraichissoirs, on rompt la croûte, & on la mouve bien avec le grain qui s'est formé au fond, & on partage le tout également dans toutes les formes, c'est-à-dire, qu'on partage ce qui est dans un rafraichissoir en toutes

les formes , & on continuë de vuidier ainsi 1696.  
tous les autres , jusqu'à ce que les formes  
soient pleines.

Lorsqu'elles sont refroidies , on les  
perce , & on les met sur les pots. Après  
qu'elles ont purgé huit ou dix jours , on  
les perce de nouveau , on fait leurs fonds ,  
on leur donne deux terres & les autres fa-  
çons que j'ay marques au Sucre terré , se  
souvenant toujourns d'apporter d'autant  
plus de diligence , & de circonspection à  
tout ce qui regarde ce Sucre , que sa ma-  
riere est plus chere , & que les negligences  
qu'on y peut commettre , portent un plus  
grand préjudice.

C'est une erreur de croire qu'il faille  
mesurer la cuisson du Sucre à la grandeur  
des formes dans lesquelles on le doit met-  
tre. Je l'ai cru comme les autres avant  
que l'expérience & le raisonnement m'eus-  
sent enseigné le contraire. J'ay vû à la  
fin que ce n'étoit qu'une subtilité des Ra-  
fineurs , qui pour rendre leur métier plus  
considérable , faisoient des misteres de  
routes choses, afin de se faire valoir, & avoir  
de plus gros gages. Surquoi je dois dire  
que de tous les Rafineurs dont on se puisse  
servir , les meilleurs sont les Allemans ou  
les Hollandois. Ils sont naturellement  
propres , actifs , vigilans , attachez à leur

Bonnes  
qualitez  
des Rafi-  
neurs  
étran-  
gers

1696.

travail , & aux interêts de leur Maître , & comme ils sont accoutumés à mettre tout à profit jusqu'à l'eau dont on lave les chaudières , & où l'on met tremper les formes , ils tirent des Canes , & de ce qui en provient , tout ce qu'on en peut tirer.

Il est vrai , que quand ils arrivent aux Isles , ils ne connoissent rien à la premiere cuisson du Sucre qui provient directement des Canes ; mais ils s'y font en peu de jours , & s'appliquent par une loüable émulation , à se surpasser les uns les autres , tant pour la beauté , que pour la quantité qu'ils tirent de la matiere qu'on leur met entre leurs mains.

Corneille  
de Jeru-  
salem  
Rafi-  
neur.

J'en avois arrêté un en 1704. lorsque j'étois destiné pour être Superieur de nôtre Maison de la Guadeloupe , nommé Corneille de Jerusalem , il étoit d'Ham-  
bourg. Mais nos Peres ayant souhaité que je fusse Superieur de la Martinique pour plusieurs raisons , & entr'autres pour faire achever Nôtre Bâtiment du Mouillage , que mon voyage à la Guadeloupe & à Saint Domingue avoit interrompu , le Religieux qui fut nommé Superieur à la Guadeloupe m'écrivit qu'il auroit de la peine à se servir de ce Rafineur , parce qu'il étoit Lutherien. Ce scupule me fit

plaisir ; car j'avois envie de le mettre sur  
notre Habitation du Fond S. Jacques ,  
& je ne sçavois comment m'y prendre. Je  
répondis aussi-tôt qu'il n'avoit qu'à me  
l'envoyer , parce qu'il m'étoit indifferent  
que le Sucre qu'il feroit fût Lutherien ou  
Catholique , pourvû qu'il fût bien blanc.  
J'écrivis en même-tems au Rafineur de ven-  
nir , ce qu'il executa avec joye , & tout le  
monde fut content ; & moi sur tout parce  
qu'il nous fir le plus beau Sucre que l'on  
pouvoit voir.

1696.

Les Rafineurs François n'approchent  
pas de l'exactitude , & de l'attachement  
que les étrangers ont à leur ouvrage.  
Comme leur naturel ne change pas , pour  
changer de climat , ils sont inconstans ,  
négligeans , & trop adonnez à leurs plai-  
sirs pour se captiver autant qu'il est ne-  
cessaire , pour suivre pied à pied & infa-  
tigablement nuit & jour le travail d'une  
Sucrierie.

Mauvai-  
ses quali-  
tez des  
Rafi-  
neurs  
François,  
& sur  
tout des  
Creolles.

Mais les plus mauvais de tous sont les  
Corelles , c'est-à-dire , les François nez  
aux Isles. Ils sont d'une vanité insupor-  
table , faineans au dernier point , adon-  
nez au vin , & aux femmes , au jeu , & à  
d'autres débauches ; si présomptueux , si  
menteurs , & si glorieux que j'ai vû des  
Habitanz prêts à quitter les établissemens

1696.

qu'ils avoient fait pour blanchir leurs Sucres , parce qu'ils ne pouvoient plus souffrir les inégalitéz , les bizarreries , & les impertinences de ces sortes de gens. A les entendre parler ils sont impeccables ; ce n'est jamais leur faute quand ils ont gâté une étuvée de Sucre. C'est la faute des Canes , du bois , des blanchets , de la terre, de l'étuve ; de sorte qu'on est quelquefois obligé de les prier de ne se point fâcher , pour avoir la paix dans la maison.

J'en trouvai un de cette espece quand je pris le soin de nos biens en 1697. il avoit travaillé sous mon prédécesseur , qui n'avoit pas lieu d'en être content : mais qui n'avoit osé le renvoyer , parce que c'étoit le Supérieur qui l'avoit placé chez nous. Je ne fis pas tant de ceremonies , dès que j'eus pris possession ; je comptai avec lui , je le payai , & lui donnai son congé ; & j'écrivis au Supérieur que cet homme ne m'accoutumoit pas.

Moyen  
de l'Au-  
teur pour  
rendre les  
Raf-  
neurs  
plus dili-  
gens.

Il ne manqua pas de s'en présenter un grand nombre , qui s'en retournerent comme ils étoient venus , quand ils entendirent les propositions que je leurs fis , & entr'autres que leurs gages leurs seroient payez en Sucre , & non en argent comptant , & qu'ils prendroient pour leur

leur compte tout le Sucre qu'ils gâteroient, au même prix que le plus beau auroit été vendu. Je n'en trouvai qu'un seul qui fut assez hardi pour accepter ce parti. Je lui promis trois cent écus de gages, ma table quand je serois seul, son blanchissage, un cheval lorsqu'il sortiroit pour les affaires de la maison, & quelques autres bagatelles. Je fus assez content des deux premières étuvées qu'il fit; mais comme je remarquai qu'il se négligeoit beaucoup, & que la suite ne répondoit pas au commencement, je l'avertis d'y penser sérieusement, parce que comme j'entendois de bien exécuter de ma part le marché que j'avois fait avec lui, je prétendois aussi qu'il l'exécutât de la sienne. Il vit bien à la cinquième étuvée qu'il couroit risque d'être renvoyé & payé avec le plus mauvais Sucre, parce qu'il avoit remarqué que je l'avois fait mettre à part & contre-marquer, quand j'avois livré le reste. Il voulut joüir au fin avec moi, en me faisant presenter par des gens apostez, des billets qu'il tiroit sur moi à compte de ses gages. Je les endossai à payer aux termes de mon marché que j'expliquai tout au long. Cette maniere d'agir ne lui laissant plus lieu de douter, que je n'eusse resolu de le mettre dehors, il crut

1696. qu'il étoit de sa gloire de me prévenir. Il me demanda son congé qu'il eut sur le champ avec son compte en double, où il trouva les parties de mauvais Sucre contre-marquées & passées au même prix que le plus beau avoit été vendu. La seule grace que je lui fis, fut de lui faire présent des futailles. Ce fut ainsi que je commençai à ranger à la raison ces petits Messieurs. Plusieurs Habitans suivirent mon exemple, & furent mieux servis qu'ils ne l'avoient été auparavant.

Comme la bonté & la beauté du Sucre brut consiste dans la grosseur de son grain, dans sa clarté, dans sa fermeté, qu'il soit bien purgé & bien sec, la beauté du Sucre blanc, tel qu'il puisse être, terré, raffiné, ou royal, consiste dans la blancheur, & la petitesse de son grain qui doit composer un pain uni, pesant, dur, & un peu transparent. Mais plus le Sucre a acquis ces qualitez par les différentes fontes où il a passé, moins il a de douceur.

Le Sucre terré simplement a beaucoup plus de douceur que le raffiné, & celui-ci que le Sucre royal; & quoiqu'ils puissent avoir tous trois le même degré de blancheur, il est aisé de distinguer l'un de l'autre en les échauffant un peu dans les mains, & les portant au nez. Car plus le

Sucre approche de la Canne qui l'a produit, & plus il a une odeur douce approchant de celle du miel ou de la violette; & plus il s'en éloigne, moins il en a. Cette odeur est renfermée dans le sirop, & il est certain que le sirop a beaucoup plus de douceur, que le Sucre qui en est extrait: or comme il y a plus de sirop dans le Sucre brut que dans le terré, le premier a bien plus de douceur que le second. Le Sucre terré a plus de sirop, que le raffiné, & par conséquent plus de douceur. Car toutes les fontes, les lessives, & les purgations par lesquelles on le fait passer, n'ont d'autre but que d'expulser le sirop, & de le separer du grain; donc par conséquent on diminue sa douceur, autant de fois qu'on le fond, & qu'on le travaille, & on pourroit par plusieurs fontes arriver au point de faire du Sucre plus blanc que la neige, & d'une dureté approchante de celle du marbre, mais qui n'auroit presque plus aucune douceur, & qui étant sur la langue, ne feroit qu'y exciter un léger picotement, ou un charoïllement à peu près semblable à celui d'une très-petite quantité de sel. Le Sucre en effet n'est qu'un sel doux extrait du suc de la Canne.

1696.

## DU SUCRE ROYAL.

**Du Sucre royal.** On abuse le public dans le Sucre qu'on lui vend sous le nom de Sucre royal, car s'il étoit véritablement royal, il seroit impossible aux Rafineurs & aux Marchands de le donner au prix qu'ils le donnent. Ils font passer pour Sucre royal, le Sucre raffiné mis en petits pains, depuis trois jusqu'à cinq livres.

La maniere du Sucre royal doit être le plus beau Sucre raffiné qu'on puisse trouver. On le fond avec de l'eau de chaux foible, c'est-à-dire, dans laquelle on a éteint très-peu de chaux, & pour le rendre encore plus blanc, & empêcher que la chaux ne le rougisse, on se sert d'eau d'alun. On le clarifie trois fois, & on le passe trois fois dans le meilleur drap, & le plus serré, & on le couvre de la meilleure terre & la mieux préparée, ou bien on se sert de la maniere que je dirai ci-après. Quand il est travaillé avec ces précautions, il est plus blanc que la neige, & tellement transparent qu'on voit l'ombre des doigts qui le touchent au plus épais du pain.

J'en ai fait faire quelquefois pour faire des presens; & une fois entr'autres pour

désabuser certaines personnes qui prétendoient que ce Sucre n'étoit transparent qu'à cause du peu de matiere qui compose les petits pains où on le reduit ordinairement, & que la bonté de la terre contribuoit beaucoup à sa blancheur. Je fis mettre une partie de celui-ci dans des demies-bâtardes, qui me donnerent des pains de quarante-cinq & quarante sept livres, quand ils furent secs. 1695.

Je n'y mis aucune terre, mais je fis couper en rond selon le diametre des formes, des morceaux de grosse étoffe blanche, que je fis laver bien soigneusement, & les ayant fait imbiber d'eau bien claire & bien nette, je les fis mettre sur le Sucre, après que les fonds furent faits & dressez à l'ordinaire, comme lorsqu'on y met de la terre. Ces pieces de draps les unes sur les autres faisoient environ un pouce & demi de hauteur. On les changeoit tous les jours pendant huit jours; elles produisirent sur ce Sucre le même effet que la terre y produit, c'est-à-dire, que l'eau qui en sortit, en se filtrant doucement, penetra toute la hauteur de la forme, & précipita avec elle, le peu de sirop qui étoit demeuré entre les grains. Je fis secher ce Sucre au Soleil de peur que la chaleur de l'étuve ne roussît la su-

1695

perficie de la forme , & je fis voir ce que j'avois promis , & ce que c'étoit que du Sucre véritablement royal. Il étoit d'une blancheur éclatante , dur , pressé & pesant comme du marbre , si transparant qu'on distinguoit les doigts au plus épais du bas des grosses formes , & qu'on pouvoit lire les caractères ordinaires au travers du haut de la forme.

secret  
pour don-  
ner au  
Sucre l'o-  
deur des  
fleurs.

Je donnai à ce Sucre l'odeur de différentes fleurs. En voici le secret. On met les fleurs sous le drap mouillé dont on couvre le Sucre , & on les renouvelle , autant de fois qu'on change de drap. L'eau qui filtre du drap , s'empraint des corpuscules qui sont dans les fleurs , sur lesquelles elle passe , & les porte avec elle dans les pores du Sucre , où ils restent. Quand au lieu de drap , on se sert de terre , on met les fleurs sur la terre , & on les renouvelle autant de fois , qu'on voit qu'elles sont fannées , & que la terre a assez d'humidité pour attirer l'odeur , & la précipiter avec elle dans les pores du Sucre.

Douze cent livres de Sucre raffiné ne produisirent que cinq cent quarante six livres de Sucre royal , que je fis mettre en des formes de differens poids depuis quinze jusqu'à sept livres , outre les deux demie-

bâtardes, je donnai à toutes ces formes différentes odeurs de fleurs, qui réussirent parfaitement bien. 1696.

En comptant le prix du Sucre raffiné qu'on employa à faire ce Sucre royal, les œufs & l'alun, il revenoit environ à vingt-un sols la livre, sans compter le travail. On peut juger par ce compte combien les Rafineurs d'Europe & les Marchands le devoient vendre, pour y gagner quelque chose.

### D U S U C R E T A P P E'.

C'est une invention dont les Sucriers qui sont voisins des Ports, ou des lieux où les Vaisseaux mouillent, se servent pour se défaire de leurs Sucres ordinaires, qu'ils vendent sous le nom de Sucre royal aux Passagers, Marelots, & autres gens qui repassent en France, & qui veulent emporter avec eux de quoi faire des presens à leurs amis. On donne d'autant plus aisément dans l'erreur de croire que c'est du Sucre royal, qu'on le voit en petits pains depuis trois jusqu'à sept livres, qu'il est blanc, uni, pesant, & assez lustré, enveloppé proprement dans du papier bleu, & déguisé de maniere à passer pour Sucre royal, quoique dans la verité ce n'étoit que du Sucre terré. R iiii

1696.

Maniere  
de faire  
le Sucre  
Tappé.Mauvaise  
qualité  
de ce  
Sucre.Moyens  
de con-  
noître le  
Sucre  
Tappé.

La maniere de le faire est de raper le plus fin qu'il est possible du Sucre terré avant qu'il soit en état d'être mis à l'étuve. On en remplit peu à peu une forme, après qu'elle a été bien lavée, & sans lui donner le tems de se secher. A mesure qu'on y met le Sucre, on le bat avec un pilon, & quand elle est pleine & bien pilée, ou foulée, on la renverse sur une planche, pour en faire sortir le pain qu'on y a formé. On mouille la forme à chaque fois qu'on la remplit, & quand la planche sur laquelle on arrange ces pains en est remplie, on la porte à l'étuve pour les faire secher. On voit assez que ce Sucre ne peut manquer d'être uni, blanc & pesant, & que quand il est sec & revêtu de papier bleu, il doit paroître davantage. C'est aussi ce qui le fait vendre sur le pied de Sucre royal, c'est-à-dire, le double, ou le triple de sa valeur. Mais comme les parties de ce Sucre n'ont entr'elles aucune liaison naturelle, on les voit se separer & se reduire en melasse à la premiere humidité qu'elles sentent, & ceux qui l'avoient acheté trouvent n'avoir que de la cassonade blanche, au lieu du Sucre royal qu'ils croyoient avoir. Le moyen de connoître cette tromperie, est de regarder, si la tête de la forme est

percée : car si elle ne l'est pas , c'est une  
marque assurée , que c'est du Sucre tappé. 1696.  
On peut encore se servir de l'odorat , il est  
difficile que ce sens y soit trompé, comme  
je l'ay fait voir ci-devant.

## D U S U C R E C A N D Y.

Ce Sucre se fait plutôt avec du Sucre  
terré qu'avec du raffiné , parce qu'il doit  
avoir plus de douceur. On fait dissoudre  
le Sucre qu'on y veut employer dans de Maniere  
de faire  
le Sucre  
Candy.  
l'eau de chaux foible , & après qu'on  
la clarifié , écumé , & passé au drap , &  
reduit en un sirop épais , & d'une bonne  
cuisson, on le tire du feu. Mais auparavant  
on a soin de préparer les formes où l'on le  
doit mettre. On prend pour cet effet de  
mauvaises formes. On les traverse avec de  
petits bâtons , auxquels on fait prendre  
telles figures que l'on veut , comme de  
cœurs , d'étoilles , de couronnes & au-  
tres. On suspend ces formes dans l'étuve  
toute chaude , avec des vaisseaux dessous  
pour recevoir le sirop qui coule par l'ou-  
verture du bas qui doit être bouchée d'une  
maniere à laisser filtrer le sirop peu à peu.  
Le Sucre étant donc au degré de cuisson  
qu'on lui doit donner , on le porte avec  
toute la diligence possible dans l'étuve bien

1696.

couvert, afin que l'air ne le refroidisse point, & on le verse dans les formes qui sont préparées, pour le recevoir; après quoi on continuë à chauffer vivement l'étuve. Le Sucre s'attache alors par grumeaux aux petits bâtons dont la forme est traversée, & si amoncellée comme de petits éclats de cristal. Lorsqu'il est tout-à-fait sec, on casse les formes pour tirer ce qu'elles contiennent.

Nous ne faisons de ce Sucre aux Isles que pour l'usage des maisons, ou pour faire des présens. Lorsqu'on lui veut donner la couleur rouge, on jette dans la bassine un peu de jus de pommes de raquettes, & si on veut lui donner quelque odeur, on la répand en essence, en mettant le Sucre dans la forme.

Tout le Sucre qui n'est pas en pain s'appelle cassonade. On appelle cassonade grise, le beau Sucre brut, bien sec & bien séché; & cassonade blanche le Sucre terré, pilé, & mis en barriques. Le nom de cassonade vient du mot Espagnol *cassa*, qui veut dire caisse, ou coffre, parce qu'avant qu'on fit du Sucre aux Isles, tout celui qui venoit en France du Brésil, ou de la Nouvelle Espagne, étoit dans des caisses, d'où le nom de Sucre encaissé ou de cassonade lui est venu, qui est de-

Étymologie du nom de Cassonade.

meuré au Sucre que l'on fabrique aux Isles 1696.  
quoiqu'on ne se serve pas de caiffes , mais  
de barriques pour le mettre & l'envoyer  
en Europe.

*PRODUIT D'UNE SUCRERIE.*

Pour ce qui est de la quantité de Sucre  
qu'on peut faire par semaine dans une Su-  
crerie , il faut avoir égard à la qualité du  
terrain , des Canes , de la saison , & de  
l'attirail de la Sucrierie où l'on le travail-  
le. Il est certain qu'un Moulin à eau ex-  
pedie beaucoup plus qu'un Moulin à  
Chevaux , & qu'une Sucrierie qui a cinq  
ou six chaudieres , fait bien plus de Sucre,  
qu'une qui n'en a que quatre. Il est encore  
certain que le terrain qui a servi , & sur  
tout aux basses terres où il est toujours  
plus sec & plus usé , qu'aux cabesterres ,  
produit des Canes plus sucrées , plus ai-  
sées à cuire , & qui rendent bien davanta-  
ge qu'aux cabesterres , où les Canes , ge-  
neralement parlant , sont toujours plus  
aqueuses , plus dures , moins sucrées.

Circon-  
stances  
qu'il faut  
observer  
pour au-  
ger du  
produit  
d'une  
Sucrierie.

La saison y contribué encore beaucoup.  
Plus elle est seche , & plus les Canes ont  
de substance épurée , & prête à se conver-  
tir en Sucre ; & quand elles se trouvent  
en leur maturité , elles rendent beaucoup

1696.

plus, que quand elles n'y sont pas encore arrivées, Toutes ces circonstances font des différences si considerables, que j'ay veu quelquefois tirer cinq formes d'une batterie, & six semaines après, avoir peine à en tirer deux; tant il est vrai, que les circonstances ci-dessus mentionnées apportent un grand changement dans la fabrique, & dans la réussite des Sucres, & qu'on ne peut pas juger par ce qu'on voit arriver un jour, une semaine, & même un mois dans une Sucrierie, de ce qui s'y doit faire dans le cours d'une année.

On peut cependant, en faisant une juste compensation des tems & des Cannes, approcher d'une quantité de Sucre, sur laquelle on peut compter avec quelque sorte d'assurance. Ainsi dans la supposition que je ferai d'un Moulin à eau, & d'une Sucrierie montée de six chaudières, l'un & l'autre fournis d'un nombre de Negres suffisant pour les faire travailler pendant huit mois, c'est-à-dire, depuis le mois de Decembre jusqu'à la fin de Juillet; je dis qu'on peut compter sur deux cent formes par semaine, l'une portant l'autre, sans compter les Sucres de sirop & d'écumes qu'on fait dans le même tems sans arrêter le travail courant de la Sucrierie, lorsqu'on a une ou deux chau-

dieres montées pour cet effet dans la Sucrerie, ou dans la Purgerie. Si au lieu de Sucre blanc, on travaille en Sucre brut, on en peut faire vingt-trois à vingt-quatre-barriques par semaine, qui étant évaluées à cinq cent cinquante livres pesant l'une portant l'autre, font la quantité de treize mille deux cent livres, sans compter le Sucre de sirop.

1696.

Supposition du travail d'une Sucrerie.

Or si on suppose trente semaines de travail à deux cent formes par semaine, ce sont six mille formes, qui étant évaluées à vingt-cinq livres pesant l'une portant l'autre, qui est le moins qu'elles puissent peser, elles produiront cent cinquante mille livres de Sucre, qui étant vendu à 22. liv. 10. s. le cent, font trente trois mille sept cent cinquante francs. Il faut ensuite compter le Sucre de sirop fin provenant de six mille formes, qui doit être de six cent formes, à raison de dix formes par cent; mais comme ce Sucre est beaucoup plus léger, que celui de Canes, & qu'il diminué davantage sous la terre, je ne compterai les formes qu'à raison de dix huit livres pesant chacune, qui font encore huit mille quatre cent livres de Sucre, qui étant vendu au même prix, feront la somme de dix-huit cent quarantevingt-dix francs. A quoi si on ajoute mil-

1696.

le formes de gros sirop , & quatre cent formes de Sucre d'écumes , qui pèseront au moins trente-cinq livres piece après qu'elles auront été purgées, on aura près de cinquante mille livres de Sucre de cette espece , qu'on pourra repasser avec du Sucre de Cannes en trois ou quatre semaines, & faire de cette façon plus de quatre-vingt mille liv. de Sucre brut, qui à raison de sept livres dix sols le cent, font encore six mille francs. Cette somme jointe aux deux autres ci-dessus fait celle de quarante-un mille six cent quarante francs , sans compter plus de trois mille francs qu'on peut tirer de la vente des Eaux-de-Vie, de sorte que voilà près de quarante cinq livres tournois.

Je n'ay mis ici le prix de ces Sucres, & la quantité qu'on en peut faire , que dans un état très-mediocre , & comme j'ay déjà remarqué, l'augmentation du prix du Sucre dans un tems de Paix surpasse de beaucoup ce qu'on y perd dans un tems de Guerre, puisque dans les années 1699. 1700. 1701. & 1702. le Sucre blanc s'est vendu depuis trente-six jusqu'à quarante-quatre livres le cent , le Sucre brut douze, & le Sucre passé dix-huit. D'où il est aisé d'inferer le revenu prodigieux qu'une Sucrierie produisoit dans ce tems-là. M.

Mouel de Varennes à tiré de son Habitation de la Guadeloupe, où il n'y avoit qu'un Moulin à eau, & sept chaudières montées plus de trente mille Ecus chacune de ces trois dernières années. Cette Habitation ne pouvoit valoir que trois cent cinquante à quatre cent mille francs. C'étoit donc près de vingt-cinq pour cent qu'elle produisoit. Qu'on examine toutes les terres qui sont en Europe, pour voir si on en trouvera qui en approchent. On se trouve heureux lorsqu'une terre rend cinq ou six pour cent; au lieu que celles des Isles rendent au moins quinze pour cent, & peuvent aller à vingt-cinq, comme l'exemple ci-dessus le fait voir.

Il est bon de sçavoir à present la quantité de formes, ou de barriques de Sucre qu'on peut tirer d'une pièce de Canes de cent pas en quarré. Plusieurs experiences que j'ay faites, & réitérées aux basses terres de la Martinique & de la Guadeloupe, m'ont assuré que quand les Canes sont prises dans la belle saison, qu'elles sont dans toute leur maturité, & qu'elles ont été bien entretenues, cent pas en quarré rendent cent cinquante formes ou environ, c'est-à-dire, quelquefois plus, & quelquefois moins, & que la même quantité de Canes mises en Sucre brut,

Produit  
d'une pié-  
ce de  
Canes  
de cent  
pas en  
quarré.

1696.

rend depuis douze jusqu'à seize barriques de Sucre brut. Mais aux Cabesterres ce n'est pas la même chose, n'y dans les terres rouges & grasses : car quoique les Cannes y soient plus grandes, plus grosses, & mieux nourries, elles sont toujours plus aqueuses, plus cruës, & moins sucrées : de sorte qu'il faut une moitié davantage de terrain planté aux Cannes, pour rendre la même quantité de Sucre.

J'ay remarqué que le pas d'arpentage de la Martinique étoit de trois pieds & demi, & par conséquent plus grand que celui de la Guadeloupe qui n'est que de trois pieds. Cette augmentation ne doit rien changer au système que j'ai établi, parce que le terrain de la Martinique est communément parlant d'un plus grand rapport pour le Sucre que celui de la Guadeloupe.

On pourroit encore demander s'il y a plus de profit à faire du Sucre blanc, que du Sucre brut. Dans la supposition que j'ai faite, que la même Sucrerie fera deux cent formes de Sucre blanc, ou vingt-quatre barriques de Sucre brut par semaine, si nous mettons les deux cent formes à vingt-cinq livres pièce, elles produiront cinq mille livres de Sucre qui a raison de 22. livres 10. sols le cent font mille

s'il est plus avantageux de faire du Sucre blanc que du brut.

cent vingt-cinq francs : & les vingt-quatre barriques de Sucre brut à cinq cent cinquante livres pièce font treize mille sept cent livres de Sucre , qui étant vendu à 7. liv. 10. s. le cent , font mille vingt-sept livres dix sols. Il s'agit de sçavoir , s'il y a plus de profit à faire du Sucre blanc que du brut. J'avoüe qu'il paroît d'abord plus de facilité à faire du Sucre brut. On est exempt de faire les dépenses nécessaires pour les formes , les étuves , les purgeries , & tout ce qui en dépend qui est considerable. On n'est point obligé de payer de gros gages à des Rafineurs , de souffrir leurs impertinences , & les pertes que leur negligence , ou leur ignorance causent souvent , tout cela est appreciable , & cependant je soutiens qu'il est plus avantageux de blanchir son Sucre , que de le laisser blanchir à d'autres , qui assurément ne le blanchiroient pas, s'ils n'y trouvoient un gros profit. Pour ce qui regarde les pertes que l'ignorance ou la paresse des Rafineurs peuvent causer , il n'y a qu'à se souvenir , & mettre en pratique l'avis que j'ai donné ci-devant. Les dépenses pour se mettre en état de blanchir ne se font qu'une fois , elles durent toujours , ou on en peut continuer l'entretien à peu de frais , & le profit qu'elles

produisent est continuel , & augmente tous les jours. D'ailleurs on se défait plus facilement du Sucre blanc que du brut, sur tout dans un tems de Guerre où il vient peu de Vaisseaux. On ne consomme pas plus de bois pour faire l'un que l'autre. On le transporte plus facilement, puisqu'il est en moindre quantité. Et enfin on voit par le compte que je viens de faire qu'il y a cent francs de profit par semaine qui est un pur avantage : car je prétends que les vingt formes de sirop fin qu'on fait toutes les semaines suffisent pour payer toutes les dépenses qu'on est obligé de faire pour blanchir : sans compter que l'on a encore les Sucres de gros sirop & d'écumes , qui vont à plus de cinquante francs , ce qui est un profit de plus de cinq mille francs par an. Je laisse à present au jugement de tout le monde , si je n'ay pas eu raison de dire , qu'il est plus avantageux de faire du Sucre blanc que du brut : à quoi je dois ajouter que quand l'occasion se presente de faire avec avantage une grosse partie de Sucre brut , on la peut faire , au lieu qu'on ne peut pas faire du Sucre blanc , lorsqu'on n'a pas l'établissement nécessaire pour cela. D'ailleurs le prix du Sucre blanc est souvent bien plus haut que celui du Sucre brut, toute

proportion gardée, ce qui fait une différence considérable, dont le profit n'est point du tout à négliger.

1669

On pese les barriques de Sucre avec la Romaine, ou avec des balances ordinaires. La Romaine est plus expeditive, mais elle est sujette à de grandes erreurs; il faut être habile pour connoître si elle est bonne, & pour n'être pas surpris par ceux qui la conduisent en pesant: car il est certain que si on fait courir le poids du bout vers le centre, le poids emporte davantage, que si on le fait avancer du centre vers le bout.

Maniere  
de peser  
le Sucre.

Le plus sûr est de se servir des balances ordinaires, & de poids de plomb bien étalonnez. Les poids de fer sont sujets à s'alterer par la rouille, & à devenir trop légers, & souvent on ne pense pas à les faire étalonner ou on n'en a pas la commodité. Les bassins des balances doivent estre des Madriers de bon bois, garnis de bandes de fer, avec des crochets, pour attacher les boucles des chaînes, ou des cordes qui les joignent aux extrêmitéz du fleau.

Les balances  
sont plus  
sûres que  
la Romaine.

Lorsqu'on livre une partie de Sucre, le Marchand qui la reçoit, & celui qui la livre doivent écrire chacun en particulier le numero & le poids de chaque barrique, à mesure qu'elle sort du bassin de la ba-

1696.

lance ; & si c'est du Sucre blanc , il faut encore écrire la tare ou le poids de la barrique qui doit y être marqué dessus. Lorsqu'on a achevé de peser toutes les barriques , ils confrontent leurs poids pour voir s'ils s'accordent , & puis ils font l'addition de toutes les tares , & de tous les poids. On soustrait le total des tares du total des poids , & on a le poids net du Sucre , qui étant multiplié par le prix dont on est convenu pour le cent de livres de Sucre , donne la valeur totale de la marchandise. Un exemple suffira pour éclaircir ce que je viens de dire , supposé donc qu'on ait livré six barriques de Sucre blanc à raison de 22. liv. 10. s. le cent on les écrit en cette manière.

Maniere  
de calculer le  
poids &  
le prix du  
Sucre.

*Françoises de l'Amérique.* 405

Numero des Barriques.	Tares.	Poids.	1696.
4.	49.	698.	
5.	51.	712.	
6.	47.	685.	
7.	53.	704.	
8.	55.	717.	
9.	57.	693.	

Poids du Sucre net. 6. 312. 4209.  
312.

Prix. 3 8 9 7. 3 8 9 7.  
22. l. 10. s. le  $\frac{2}{5}$

779 4. 8 2. l. 10. sols.  
779 4. 20.  
194 8.  $\frac{1}{2}$  sols 16 | 59.  
876. | 82. 12

deniers 6 | 0 0.

Somme totale du prix du Sucre.

8 7 6. l. 1 6. s. 6. den.

Les barriques ou l'on met le Sucre brut ne sont point tarées. On se contente d'ôter dix pour cent du poids entier du Sucre enfutaillé, pour le poids de la barrique. Ainsi si on suppose que les six barriques dont le poids est ci-dessus, soient de Sucre brut, & qu'elles aynet 1696

1696.

4209. liv. pour en avoir la tare, en écrit le même nombre en l'avancant d'une figure en cette manière.

4 2 0 9. liv.

4 2 0.

3 7 8 9.

& la soustraction étant faite, on trouve 3789. liv. de Sucre net, que l'on multiplie par le prix du Sucre, comme on a vu ci-devant pour le prix du Sucre blanc.

Les Marchands rendent ordinairement les futailles qu'on leur livre, à moins qu'on ne convienne autrement. Le Sucre blanc, & même le Sucre passé se doivent toujours mettre dans des futailles neuves, ou du moins dans des futailles reblanchies. Lorsque le Sucrier les fournit, il les passe au Marchand sur le pied de quatre livres dix sols, ou cent sols piece. Le bois dont on les fait plus communement est un bois léger, un peu rougeâtre qui se fend mieux, qu'il ne se scie. Les Negres l'appellent bois à barriques, parce qu'on ne l'employe qu'à cet usage. Son véritable nom est Sucrier de montagne. Son écorce est brune & assez épaisse, lorsqu'elle est entamée, elle distille une huile qu'on appelle Baulme à Cochon, dont je parlerai dans la suite. L'aubier de cet arbre ne se distingue

Sucrier  
de mon-  
tagne ar-  
bre dont  
on fait  
les barri-  
ques.

point du cœur. Sa feuille est tendre, languette, douce, & assez déliée. Ce bois est sujet aux vers & aux poux de bois, comme tous ceux qui sont doux & tendres, c'est pourquoi il faut les abbattre non-seulement en décours, mais encore dans le tems qu'il ne sont point en seve. Lorsqu'ils sont à terre, on les tronce avec le harpon de la longueur à peu près que doivent avoir les barriques, on les fend avec des coins, & on les dole à l'ordinaire, & on a soin de les emporter hors du bois le plutôt que l'on peut, & de les mettre à couvert, parce qu'autrement l'humidité y feroit naître des vers, & les poux de bois les attaqueroient.

1696.

Precaution pour  
conserver ce  
bois.

Les Sucrieries où l'on travaille en Sucre blanc, doivent toujours avoir un ou deux Tonneliers. C'est un meuble dont on ne peut se passer. Car de s'attendre aux futailles des Marchands, ou de loier des Tonneliers, c'est un manque d'économie & de prudence qui coûte bien cher, il vaut bien mieux en avoir chez soi & à soi, c'est-à-dire, qu'il faut faire apprendre le métier à quelque jeune Negre dans lequel on ait remarqué de l'inclination pour le métier, après quoi on n'en manque plus, parce qu'on lui en donne d'autres à instruire. Comme ils sont tous fort glorieux &

Tonneliers ne  
cessaires  
dans une  
Habitation.

1696.

superbes, ils se piquent de n'être pas au rang de ceux qui travaillent à la terre, & d'avoir d'autres Negres sous eux. Cela les oblige à apprendre le métier, & à le bien exercer; outre les profits qu'ils ont à faire des cuvettes ou bailles, des barils à eau & autres ouvrages qu'ils font à leurs heures de loisir, & ce que les Marchands leur donnent en recevant une partie du Sucre quand ils trouvent les futailles bien foncées, & en bon état.

Les fonds des barriques se font d'un bois plus fort que les douves. Toute sorte de bois y est bon. J'ay trouvé qu'il valoit mieux les faire scier, que de les fendre, & qu'on avance bien davantage; parce que quand on les fend, il faut encore les doler, ce qui ne peut pas se faire sans consommer du tems, qui est comme l'on sçait la chose la plus chere qu'il y ait, & sur tout aux Isles, où une bonne partie de l'application d'un Habitant doit être, de mettre à profit tous les momens, & de prévoir, & d'anticiper, s'il peut, tout ce qu'il doit faire.

Les cercles dont on se sert sont des liannes appellées crocs de chien. Elles ont pour l'ordinaire un bon pouce de diametre. L'écorce est brune, mince, adhérente & unie. La feuille est une espece de cœur,

Liannes  
dont on  
fait les  
cercles.

cœur , elle est roide & épaisse. Cette plante jette d'espace en espace de petites branches de six à sept pouces de longueur , de la grosseur d'un tuyau de plume à écrire , toutes armées d'épines crochuës , assez longues , roides, fortes & aiguës , & comme ces branches sortent de tous les côtez , & que la plante même est fort longue , & fort flexible , on a toutes les peines du monde à s'en débarasser , quand on est une fois pris dans ces épines. On coupe ces liannes de la longueur necessaire pour faire les cercles , on les fend par le milieu , & on les passe sous le pied , pour leur faire prendre la courbure du cercle , & on en fait des paquets. Le meilleur cependant est de l'employer verte , & d'acrocher les cercles , plutôt que de les lier avec de la ficelle , ou des aiguillettes de mahot , parce que le crocq tient davantage , & serre beaucoup mieux.

Il y a encore une autre lianne dont on se sert pour faire des cercles , elle est plus spongieuse que le crocq de chien. Le dedans est rougeâtre , & l'écorce noire , & assez épaisse. Elle est plus flexible , & plus aisée à travailler que l'autre ; c'est pourquoi les Ouvriers l'employent plus volontiers , mais elle dure moins ; elle est sujette à se vermouler , & quand elle

1596.

Crocs  
de chien.

Autre  
lianne à  
barri-  
ques.

1696. vient à secher , elle casse très - aisément.

Il y a une remarque à faire sur les futailles , qui est de ne mettre jamais de Sucre blanc dans celles où il y a eu du vin rouge ; parce que quelque soin qu'on prenne de les laver, après les avoir laissé tremper , de les démonter pour racler toutes les douves , & leurs joints , & tous les endroits, où il pourroit y avoir encore quelque reste de teinture du vin , cela ne suffit jamais. La moindre humidité fait suenter le bois qui a été imbibé du vin qu'il a renfermé , qui ne manque jamais de teindre de la même couleur le Sucre qu'on y renferme, d'autant plus aisément, qu'il n'y a rien au monde plus susceptible de l'humidité que le Sucre. La raison en est si naturelle qu'elle saute aux yeux,

Precaution qu'il faut prendre pour les futailles du Sucre blanc.

### *DE L'EAU-DE-VIE de Cannes.*

L'Eau-de-Vie qu'on tire des Cannes est appelée Guildive. Les Sauvages & les Nègres l'appellent *Taffia* , elle est très-forte , & a une odeur désagréable , & de l'acreté à peu près comme l'Eau-de-Vie de grain , qu'on a de la peine à lui ôter. Le lieu où on la fait se nomme la Vinaigre-

rie, je ne sçai par quelle raison, on lui a donné ce nom qui ne lui convient en aucune maniere. J'ay déjà remarqué qu'il seroit plus-à-propos de le nommer un Distillatoire; mais il n'est pas aisé de changer ces sortes de noms, quand ils sont une fois en usage. Ce lieu doit être joint, ou du moins très-proche de la Sucrierie, afin que les écumes & les gros sirops y puissent être portez commodement, ou avec des bailles & baquets, ou par le moyen d'une gouttier. Dans les Habitations où il y a un Moulin à eau, il faut placer la Vinaigrierie de maniere qu'on y puisse conduire, avec des gouttieres, l'eau qui échappe de la roüe, tant pour remplir les canots, que pour rafraichir continuellement les couleures.

1696.  
Distillatoire ou Vinaigrierie. Lieu où l'on fait l'Eau-de-Vie de Canassa.

Les ustencilles d'une Vinaigrierie consistent en quelques canots de bois, une ou deux chaudières avec leurs chapiteaux & leurs coulevres, une écumoire, quelques jarres, des pots & des bailles ou cuvettes.

Ustencilles d'une Vinaigrierie.

Les canots sont de différentes grandeurs, selon la capacité du bâtiment & du travail qu'on y peut faire. On se sert plutôt de canots de bois tout d'une piece, que de bacs de maçonnerie, parce que les canots de bois, s'imbibent du Suc qui s'est

Matiere des canots.

1696.

aigri dedans , ce qui aide considerablement à faire aigrir & fermenter celui que l'on y met.

Matiere  
de l'Eau-  
de-Vie.

On emplit les canots d'eau jusqu'aux deux tiers , & quelquefois jusqu'aux trois quarts , & on acheve de les remplir avec de gros sirop & des écumes. On les couvre avec des feuilles de balisier & des planches par-dessus , & au bout de deux ou trois jours , suivant la bonté des écumes ou du sirop , cette liqueur se fermente , bout , & jette au-dessus une écume assez épaisse , à laquelle s'attachent toutes les immondices qui étoient dans le sirop , ou dans les écumes. Lorsqu'elle a acquis le degré de force & d'aigreur qui lui est nécessaire , ce qu'on connoît à sa couleur qui devient jaune , à son goût qui est très-aigre , & à son odeur qui est forte & penetrante , on la met dans les chaudières , après avoir enlevé avec une écumoire toute l'écume & toutes les ordures qui étoient dessus.

Chaudie-  
res à Eau-  
de-Vie.

Les chaudières sont de cuivre rouge d'environ deux pieds & demi de diamètre , sur quatre pied de hauteur. Leur fond est plat , il est percé à côté d'une ouverture dans laquelle on soude un tuyau avec un robinet ou champlure qui sert à vuider la liqueur qui reste après que les

esprits en ont été extraits. Le haut de la chaudiere est en dôme avec une ouverture ronde d'un pied de diametre, & un rebord d'environ deux pouces de hauteur. C'est par cette ouverture qu'on charge la chaudiere, c'est-à-dire, qu'on la remplit de la liqueur qui a fermenté dans les canots. Elle est montée sur un fourneau de maçonnerie, dont la bouche est en dedans du bâtiment, & l'évent qui donne passage à la fumée est en dehors. La maçonnerie enferme la chaudiere, jusqu'aux deux tiers de sa hauteur.

1696.

Lorsque la chaudiere est pleine, on ferme son ouverture avec un chapiteau de cuivre rouge, qui doit s'emboîter bien juste dans le rebord du haut de la chaudiere, & on le lutte encore avec de la terre grasse: il est bon qu'il soit étamé, afin de n'être pas sujet au verd de gris. Il a un bec de dix-huit à vingt pouces de long qu'on fait entrer dans l'extrémité d'une couleuvre de cuivre ou d'étain, qui est posée dans un tonneau fait exprès, bien cerclé de fer, placé proche de la chaudiere. Plus la couleuvre a de circonvolutions, & plus l'Eau-de-Vic est bonne. Le tonneau où est la couleuvre doit toujours être rempli d'eau, pour la rafraichir, parce que les esprits que la chaleur

Maniere  
de faire  
l'Eau-de-  
Vic.

a fait élever de la chaudiere dans le chapiteau , circulant dans la couleuvre où ils ont été conduits par le bec du chapiteau qui y est joint & bien lutté , l'échauffent extraordinairement , & se dissiperoient à travers les pores du métal , s'ils n'étoient referrez par la froideur de l'eau. C'est pourquoi il est bon , qu'il en tombe toujours de nouvelle dans le tonneau, qui doit s'écouler par un trou , qu'on y laisse au fond , tellement proportionné à la quantité qui y tombe , qu'il demeure toujours plein. On met un pot de raffinerie , ou une grosse cruche à l'extrémité de la couleuvre , pour recevoir la liqueur qui en sort. Lorsqu'on s'apperçoit que le feu ne fait plus élever d'esprits , & qu'il ne coule plus rien dans la cruche , on vuide la chaudiere par le robinet qui est au fond , & on la remplit de nouvelle liqueur.

La premiere liqueur qui vient d'une chaudiere , s'appelle la petite eau ; en effet, elle n'a pas beaucoup de force. On conserve tout ce qu'on tire de petite eau pendant les cinq premiers jours de la semaine , & on en remplit une ou deux chaudières pour la repasser le Samedi. L'esprit qui en sort alors est veritablement l'Eau-de-Vie , Taffia ou Guildive qui est très-forte , & très-violente.

Dans les Sucreries où il y a deux chaudières à Eau de-Vie, on en doit faire par semaine cent soixante pots ou environ mesure de Paris. On la vend ordinairement dix sols le pot, & quelquefois davantage, sur tout dans les tems où l'on ne fait pas de Sucre; & quand l'Eau-de-Vie de France, & les Vins sont rares & chers. Cette Manufacture rend un profit considerable à un Habitant: car quand on n'y travailleroit que quarante-cinq semaines par an, ce seroit toujours soixante barriques d'Eau-de-Vie qu'on feroit, dont on en pourroit vendre au moins cinquante-quatre, le reste se consommant dans la maison: or cinquante-quatre barriques à cent vingt pots chacune doivent produire plus de mille écus qui suffisent pour entretenir d'habits, de viande, d'outils & autres necessitez, une troupe de cent vingt Negres, comme je le ferai voir ci-après. Quand on veut rendre cette Eau-de-Vie meilleure, & lui ôter l'odeur trop forte, & l'acreté qu'elle a, il faut avoir soin de bien laver les chaudières & les coulevres, & de suspendre dans le chapeau un bouquet d'anis ou de fenouil, & le renouveler à chaque fois qu'on charge la chaudière.

1696

Quantité  
d'Eau-  
de Vie  
qu'on  
peut fai-  
re, & son  
prix.

1696.

**ET AT DES NEGRES**  
*qui sont necessaires dans une Habitation.*

Il est bon d'être éclairci de la quantité d'Esclaves qui sont necessaires pour faire rouler , comme il faut, une Habitation capable de produire la quantité de Sucre dont j'ai parlé ci-devant. Ainsi dans la supposition d'une Sucrierie montée de six chaudières , avec deux chaudières à raffiner ou à cuire les sirops , il faut ,

Negres necessaires à une Habitation.	A la Sucrierie ,	6.
	Aux fourneaux ,	3.
	Au moulin ,	5.
	Pour laver les blanchets ,	1.
	A la Vinaigrerie ,	1.
	Pour conduire quatre cabroüets ,	8.
	Tonneliers ,	2.
	A la forge ,	2.
	A la Purgerie ,	3.
	Scieurs de long Charpentiers ,	3.
	Maçons ,	2.
	Menuisier ,	1.
	Charron ,	1.
Pour garder les bestiaux ,	1.	
Pour avoir soin des malades ,	1.	
Pour couper les Cannes ,	25.	
Pour couper du bois à brûler ,	6.	

<i>Françaises de l'Amérique.</i>	417	
Pour faire la farine,	2.	<hr/> 1696.
Commandeur,	1.	
Domestiques pour la maison,	4.	
Malades qu'on peut avoir,	7.	
Enfans,	25.	
Invalides ou sur-âgés,	10.	
		<hr/>
TOTAL.		120.

**EMPLOY DES NEGRES**  
 & *Negresses cy-dessus.*

J'ay dit qu'on devoit mettre à une Sucrierie autant de Negres qu'il y a de chaudières montées : cela se doit entendre des Sucrieries où l'on travaille en Sucre blanc. Celles où l'on ne fait que du Sucre brut, n'ont pas besoin d'un si grand nombre de Negres ; un homme suffit pour deux chaudières. Mais les premières pour être bien servies doivent en avoir autant qu'il y a de chaudières, sans compter le Rafineur, & ce nombre n'est pas trop grand à cause qu'il faut être occupé sans cesse à écumer, à passer dans le drap, à laver & à porter les formes, à les planter, à les remplir, à passer le vezou d'une chaudière à l'autre, & dès que le vezou est échauffé, & qu'il commence à jeter son écume, il ne faut pas songer à le laisser un moment sans écumer. J'ay vû très-souvent

Six Negres à la Sucrierie.

1696. que les six Negres & le Rafineur n'avoient pas un moment libre pour manger.

Trois hommes aux fourneaux. On met trois Negres aux fourneaux quand il y a six chaudières. Ce travail est rude, sur tout aux chaudières que l'on chauffe avec des pailles, des bagaces & du menu bois. Lorsqu'on ne fait travailler que cinq chaudières, on se contente de mettre deux Negres aux fourneaux. C'est trop peu, & j'ay toujours remarqué que le travail étoit trop grand pour deux hommes. Car enfin, quelque force qu'ait un homme, le travail le surmonte bientôt, quand il est rude & continuel, & que les forces ne sont pas réparées par le sommeil & les alimens, & c'est-là justement ce qui se trouve dans le fait dont je parle.

Trois à la Purgerie. La Purgerie a besoin de trois hommes. Il est vrai, qu'ils y sont inutiles dans de certains tems; mais dès qu'on a travaillé trois semaines à la Sucrierie, ils ont de l'ouvrage de reste; soit à faire les fonds, accommoder la terre, la porter sur les formes, l'en retirer, la nettoyer, la faire sécher, mettre le Sucre à l'étuve, y entretenir le feu, cuire les sirops, accommoder les formes & autres choses, qui dépendent de la Purgerie. Lorsqu'il n'y a point de travail pour eux dans tout ce que

je viens de dire , on peut les employer à couper du bois à brûler avec ceux qui sont destinez pour cela , qui viennent les aider à leur tour quand il faut piler le Sucre, avec les Ouvriers qui peuvent quitter le travail , sans que le travail de la Sucrierie souffre aucune interruption , c'est à quoi il faut bien prendre garde.

1696.

Il faut cinq Negresses au Moulin. Il est vrai , que dans beaucoup de Sucrieries on n'en met que quatre, mais il est certain que le travail est trop grand pour quatre personnes ; sur tout lorsque les Canes cuisent promptement , & qu'on a peine à trouver le moment de laver le Moulin, ou bien lorsque les cases à bagaces sont un peu éloignées. Car il arrive que pour n'avoir pas le tems de les tirer , & de mettre en paquets celles que l'on doit réserver pour être sechées & brûlées , elles jettent tout aux bestiaux pêle mêle. D'où il est aisé de conclure , que pour servir un Moulin à eau , d'une maniere que le travail soit bien fait , & qu'il ne soit pas au-dessus des forces des femmes qu'on y employe, il faut y en mettre cinq.

Cinq Negresses au Moulin.

On employe une Negresse pour laver les blanchets , balayer la Sucrierie , & autres semblables ouvrages. Le Rafineur doit bien prendre garde que les blanchets

Une laveuse de blanchets

1696.

soient bien lavez , échangés , sechez à l'air , ou au Soleil , & jamais dans les apentis des fourneaux , parce que le feu mange leur laine , & dès que la corde paroît , ils deviennent inutiles. On ne doit jamais les employer que quand ils sont secs , autrement le vezou ne passe pas. Cette Negresse aide encore à celle qui est à la Vinaigrierie , à porter les sirops & les écumes , à charger les chaudières , & à remplir les canots.

Vnefer-  
me pour  
faire  
l'Eau-de-  
Vic.

On met plutôt une femme , qu'un homme à faire l'Eau-de-Vie , parce qu'on suppose qu'une femme est moins sujette à boire qu'un homme. Comme cette regle n'est pas infaillible , c'est au Maître à choisir une des plus fidelles , & à veiller avec soin sur sa fidelité , afin qu'elle ne se démente pas à force d'être mise à l'épreuve. Pour les encourager à bien faire , & ne les pas exposer à la tentation de voler , je donnois un pot d'Eau-de-Vie à celle qui la faisoit , quand elle faisoit apporter au Magasin celle qu'elle avoit fait pendant la semaine dans la quantité , & la qualité requise. Une chose qu'il faut observer , est de n'en pas refuser aux Negres , quand ils en ont besoin , & de ne permettre à aucun d'eux d'entrer dans la Vinaigrierie sous quelque pretexte que ce soit.

Une Sucrierie, comme celle dont je parle, ne peut se passer de quatre cabrouets, c'est ainsi qu'on appelle les charrettes aux Isles, si on veut faire un travail qui soit continuel, sans être outré, & sans ruiner les bestiaux : trois cabrouets suffisent pour fournir un Moulin à eau. Le quatrième est nécessaire pour aider aux autres dans un besoin pressant, & ordinairement pour porter du bois aux fourneaux, & transporter les Sucres enfutaillez au Magasin, qui doit être toujours proche du lieu de l'embarquement. Il faut huit personnes pour conduire quatre cabrouets ; sçavoir, quatre hommes & quatre enfans de douze à treize ans pour marcher devant les bœufs. Il faut huit bœufs pour chaque cabrouets, parce qu'on ne fait travailler chaque attelage qu'une fois par jour. Ce sont trente-deux bœufs, outre lesquels il est bon d'en avoir encore six autres pour remplacer ceux qui tombent malades, ou pour quelque travail extraordinaires.

Il y a quatre ou cinq choses à observer touchant les cabrouettiers. La première, d'empêcher qu'ils ne se donnent la liberté de mal traiter les jeunes enfans qu'on leur donne pour les aider. La seconde, qu'ils aient soin de penser tous les jours leurs bœufs, les laver à la mer, leur ôter les

1696.

Huit cabrouettiers.

Devoirs des cabrouettiers.

1696.

Maladies  
ordinai-  
res des  
bœufs.

tiques, & avertir le Maître ou le Com-  
mandeur, quand il est nécessaire de leur faire  
ôter les barbes, qui sont certaines excres-  
sances de chair, qui leurs viennent sous la  
langue, qui les empêchent de paître. Car  
les bœufs ne coupent pas l'herbe avec les  
dents comme les chevaux, ils ne font que  
l'entortiller avec la langue & l'arracher;  
mais quand ils ont ces excressances, qui  
leurs causent de la douleur, ils ne peu-  
vent appliquer leur langue autour de l'her-  
be, & deviennent maigres & sans force.  
On doit encore obliger les cabrouettiers  
d'apporter des têtes de Cannes sur leurs  
cabrouets, pour les donner à leurs bœufs  
après qu'ils ont dételé, & d'en apporter  
le soir une quantité suffisante pour tous  
les bestiaux qu'on enferme dans le Parc.  
C'est aussi à eux d'aider le Gardien à en-  
tretienir les lizieres, & à nettoyer le Parc,  
rien n'étant plus contraire aux bestiaux  
que l'ordure, & rien ne contribue da-  
vantage à leur santé & à leur embonpoint  
que la propreté du lieu où on les resserre  
pendant la nuit.

Deux  
Tonnel-  
liers.

Il n'est pas possible de se passer de deux  
Tonneliers dans une Habitation. Quand  
on ne fait pas de Sucre, & que tous les  
Negres sont occupez à couper du bois à  
brûler, ils doivent y être avec les autres

pour profiter des arbres qu'on abbat , qui se trouvent propres à faire des douves. Il faut qu'ils les fendent , & qu'ils les dolent sur le lieu , & qu'ils les fassent apporter à la maison à mesure qu'elles sont achevées , sans les laisser dans le bois le moins qu'il est possible , parce que les vers & les poux de bois s'y attachent aisément & les pourrissent. C'est-là le tems pour faire provision de douves pour tout le reste de l'année. On doit les mettre à couvert , les ranger les unes sur les autres , en les croisant par leurs extrémités , & les charger de quelques grosses pierres dont la pesanteur les tiennent en sujettion , de crainte qu'elles ne se cambrent , & ne se dejetent en sechant.

Quant aux cercles , les tonneliers doivent avertir le Commandeur quand ils en ont besoin , afin qu'il envoie des Negres leur en couper , sans qu'ils soient obligez de quitter leur travail.

Deux tonneliers qui ont leurs douves dolées , & leurs fonds sciez , doivent faire trois barriques par jour ; ce qui n'est un petit profit pour le Maître , qui vend chaque barrique sur le pied de cent sols : or quand on coterait pour le prix du bois & la façon le tiers de cette somme , il est toujours constant que chaque tonne-

1696.

Profit  
que les  
deux ton-  
neliers  
font à  
leur Mai-  
stre.

lier apporteroit cent sols par jour de profit à son Maître ; & qu'ainsi déduction faite des jours de Fêtes qu'ils ne travaillent pas , & du tems qu'ils employent à préparer leurs douves , ou à foncer les barriques lorsque l'on pile le Sucre , chaque tonnelier rendra deux cent barriques par an , qui font deux mille francs.

Voilà un échantillon du profit que peut faire un Habitant qui a des Ouvriers à soy. Pour lors il faut qu'il vende tout son Sucre enfutaillé , cela fait souvent plaisir aux Capitaines , qui ont de la peine à trouver des futailles blanches , & il se défait avantageusement des siennes. Mais pour cela , il faut veiller sur leur conduite , & avoir toujours l'œil sur ceux qui les commandent , sans se fier jamais à eux que de bonne sorte. Si un Habitant veut voir commodement le train de ses affaires , il doit faire faire des cases comme de grands hangars à la vûe de la Sucrierie , & y loger tous ses Ouvriers , afin que lui étant à la Sucrierie , où le Rafineur qui n'endoit jamais sortir , il puisse voir sans peine si ses Ouvriers travaillent.

Deux  
Forge.  
sons.

On ne sçauroit croire l'incommodité & la dépense qu'il faut supporter lorsqu'on n'a pas une forge & deux forgerons. Car il faut avoir recours tous les jours au

forgeron que l'on appelle Machoquet aux Isles, soit pour les hoües, les serpes, les haches, les ferrures des roües de cabrouets, les œufs, les platines, & autres ouvrages nécessaires à un Moulin. Un Habitant habile ne doit rien négliger pour avoir un Negre forgeron, on lui donne un jeune Negre pour être son apprentif, & pour les encourager l'un & l'autre, on leur laisse le profit de quelques petits ouvrages qu'ils font pour le dehors. Le profit qu'on peut tirer d'une forge va à plus de quatre cent écus par an, lorsqu'on a un bon Ouvrier, & qu'on a soin de le faire travailler pour la maison, & pour les voisins. Le charbon de terre est le meilleur; mais il manque souvent, sur tout dans les tems de Guerre. On en fait avec du bois d'oranger, de paletuvier, bois rouge, chataignier, ou autres bois dur. On en use à la verité davantage, mais il ne coûte rien que la peine de le faire, & il chauffe presque aussi-bien que celui de terre.

1696.

Le charron est absolument nécessaire à cause de la quantité de roües que l'on use sur tout dans les lieux où les chemins sont pierreux & difficiles. Cet Ouvrier doit faire les provisions de rais, de jantes & de moyeux, quand on fait le bois pour brû-

Un Char-  
ron.

1696.

ler , afin de profiter des carcasses de bois épineux & autres , & après les avoir dégrossis , il doit les faire porter à la maison , & les mettre à couvert sous les appentis. Quand l'Habitation est fournie, on le peut laisser travailler pour les voisins à tant par jour , ou par mois , & jamais à tant par paire de roües ; parce qu'il pourroit arriver qu'au lieu d'une paire , il en feroit deux , sans qu'il en revînt pour cela davantage à son Maître. En 1698. on payoit six Écus de façon pour une paire de roües , sans compter le bois & la nourriture de l'ouvrier , & quand on ne fournissoit ni bois , ni nourriture , on en payoit dix Écus , sans la ferrure. Lorsque les jantes , & les rais sont dégrossis , un ouvrier doit faire une paire de roües par semaine.

Scieurs  
de long  
& Char-  
pentier.

A l'égard des scieurs de long , & d'un Charpentier , on en voit assez la nécessité. On a sans cesse besoin de planches , de bois de cartelage , de dents de Moulin , & autres semblables dont on doit toujours avoir une bonne provision, pour les besoins imprévus. Comme le métier des premiers est facile il est bon de le faire apprendre à tous les Negres qui en sont capables , afin de pouvoir faire marcher plusieurs scies tout à la fois quand on est pressé , & avoir

1696  
tôujours de ces Ouvriers de rechange pour les empêcher de devenir insolens , comme ils ne manquent guère de le devenir lorsqu'ils se croyent nécessaires. J'avois fait apprendre à scier & à équarir à presque tous les Negres de nos Habitations de la Martinique & de la Guadeloupe , & au lieu qu'au commencement que je fus chargé du soin de nos biens , je n'en trouvai que deux ou trois qui me tenoient pour ainsi dire le pied sur la gorge , je me faisois ensuite prier à mon tour , pour les mettre à la scie.

Deux scieurs qui ont leur bois équarri , doivent rendre quarante planches de huit pieds de long , sur douze à quinze pouces de larges par semaine. Comme cet équarissage étoit un prétexte pour ne pas rendre la quantité de planches que je devois avoir , lorsque le Negre charpentier étoit occupé à quelqu'autre ouvrage , je pensai à un moyen qui me tira de cet embarras , ce fut de faire mettre les pieces de bois sur le hourt comme on les avoit trouvées sans les équarir , & pour empêcher que leur rondeur ne les fit tourner , je fis creuser l'endroit des queues , où elles étoient appuyées. On jettoit la ligne des deux côtez , & on enlevoit avec la scie une dosse , ou comme on parle aux Isles , une

Invention de l'Auteur pour scier des planches.

croute de chaque côté, après quoi on les renversoit sur le plat, on les alignoit à l'ordinaire, & on les mettoit en planches. Je remarquai qu'on avoit plutôt levé les deux dosses avec la scie, qu'on n'auroit pû équarrir à la hache la moitié d'un côté. Nos Negres avoient de la peine à s'y faire au commencement, mais j'aplanis dans un moment toutes leurs difficultez, en leur abandonnant les quatre dosses qu'ils levoient sur chaque piece. Ce petit gain, à quoi ils sont fort sensibles, leur persuada que je ne leur faisois changer leur ancienne methode, que pour leur intérêt particulier, & ils m'en eurent obligation. Ils vendent fort bien ces dosses; j'eus la quantité de planches que je voulois avoir, & tout le monde fut content,

Comme il y a toujours à faire aux Moulins à eau, on ne sçauroit s'imaginer combien on s'épargne de chagrin & de dépense, lorsqu'on a un Negre qui sçait assez l'art de charpenterie, pour remedier aux accidens ordinaires qui arrivent aux dents, aux bras, & autres parties d'un Moulin. Car les Ouvriers blancs de cette espece, sont assez rares, & leur petit nombre, & la necessité qu'on a d'eux, les rend chers & intolens au dernier point, de sorte que

ce n'est pas une petite satisfaction, ny une petite épargne de pouvoir se passer de tels gens. 1695.

Après que les Anglois eurent brûlé nos Sucrieries de la Guadeloupe en 1703. je fis faire un Moulin tout entier, une Sucrierie, une Purgerie, & une Etuve, & autres Bâtimens qui nous étoient nécessaires sans y employer que trois ou quatre de nos Negres, dont le plus habile ne sçavoit tout au plus que faire une mortoise. Il est vrai, que je fus obligé de tracer & piquer tout l'ouvrage, & d'être sans cesse avec eux, mais enfin j'en vins à bout, & je surpris beaucoup les Ouvriers qui avoient accoutumé de travailler pour nous, quand ils virent que je n'avois plus besoin de leurs services.

Quoiqu'un Menuisier ne soit pas si nécessaire, il ne laisse pas d'être d'une grande utilité, & quand il sçait tourner, & qu'il est bon ouvrier, il rend mille services dans une maison. Lorsqu'on n'a pas d'ouvrage à lui donner, il n'en manque jamais chez les autres Habitans dont la plupart aiment mieux se servir d'un Negre que d'un blanc, quand ils sont également habiles. Le moins qu'un tel ouvrier puisse gagner est un Ecu par jour, outre sa nourriture, & lorsqu'il a un apprentif ou com-

Un ou  
deux Me-  
nuisiers.

1696.

pagnon avec lui , cela va souvent jusqu'à cent sols,

Quand on a une fois des ouvriers dans une maison , c'est un tresor qu'on ne scauroit trop estimer , & pour qu'il ne se perde pas , il faut avoir soin de leurs donner des apprentifs , & leur faire de tems en tems quelque gratification à proportion du travail qu'ils font , ou de l'avancement qu'on remarque dans ceux qu'ils instruisent.

DEUX  
Maçons.

Il ne faut pas un long discours , pour persuader un gros Habitant, qu'il a besoin de Maçons chez lui : il arrive tous les jours tant d'accidens aux fourneaux , aux chaudières , & à d'autres endroits que l'on s'épargne de dépenses considerables lorsqu'on a des maçons chez soi , & quand on n'en a point à faire , on trouve toujours à les louer. Le moins qu'ils puissent gagner c'est cinquante sols par jour chacun avec leur nourriture.

Il est bon de distinguer toujours les Negres ouvriers des autres , soit en leur donnant plus de viande , soit en leur faisant quelque gratification. Rien ne les anime davantage à chercher l'occasion d'apprendre un métier. Tel qu'il puisse être , il est toujours d'une grande utilité pour une maison. Les profits que font les ouvriers , les attachent à leurs maîtres ,

& leur donnent le moyen d'entretenir leurs familles avec quelque sorte d'éclat, & le plaisir d'être au-dessus des autres <sup>Vanité des Nègres,</sup> <sup>1696.</sup> contente extrêmement la vanité dont ils sont très-bien pourvus. J'en ai vû qui étoient si fiers d'être Maçons ou Menuisiers, qu'ils affectoient d'aller à l'Eglise avec leur regle & leur tablier.

On doit mettre à la garde des bestiaux un Negre fidelle, & qui aime ce métier. Les Negres du Cap Verd, de Sénégal, <sup>Vn Gardien des bestiaux.</sup> & de Gambie, y sont les plus propres, parce qu'ils ont chez-eux quantité de bestiaux qu'ils regardent comme leur principale richesse. Le Commandeur blanc ou Negre doit les compter tous les matins, avant qu'ils aillent paître, & le soir quand on les fait rentrer dans le Parc. Pour les moutons, les chevres ou cabrilles, ce sont les petits enfans qui sont chargez du soin de les garder sous la direction du Gardien du gros bétail,

On donne le soin des malades à quelque Negresse sage & intelligente, qui les <sup>Vne Infirmerie.</sup> serve diligemment, qui aille chercher à la cuisine ce dont ils ont besoin, qui tienne les lits, & l'infirmerie propre, & qui n'y laisse entrer autre chose que ce que le Chirurgien a ordonné. C'est une nécessité d'avoir une infirmerie dans une Habitation;

1696.

outre que les malades y sont mieux soignez , & plus facilement que dans leurs cases ; c'est un moyen sûr de distinguer ceux qui le sont véritablement , de ceux qui le contre-font, ou par paresse , ou pour faire quelque ouvrage dans leurs cases.

Vingt-cinq personnes pour couper les Cannes.

Vingt-cinq personnes suffisent pour couper des Cannes , & entretenir un Moulin à eau , & six chaudieres , sur tout quand on a un peu d'avance du jour precedent , & que les Cannes sont belles , nettes , & bien entretenues. Quand on n'a pas cette avance , à cause d'une Fête pendant laquelle les Cannes coupées auroient pû se gâter , on envoie couper des Cannes depuis le matin jusqu'à l'heure du déjeuner , à tous ceux qui devoient travailler à la Sucrerie , à la Purgerie , aux Fourneaux , au Bois , & au Moulin , de sorte qu'en moins de deux heures on ait assez d'avance pour mettre au Moulin , & avancer le travail sans le discontinuer. Comme c'est le plus aisé de tous les travaux , les femmes y font autant d'ouvrage que les hommes. C'est-là principalement qu'on les employe , aussi bien qu'au service du Moulin , qui déshonoreroit les hommes, s'ils y étoient employez. Je me suis quelquefois servi de ce moyen pour punir des Negres qui étoient lâches & paresseux. Je les faisois  
mettre

Punition des Negres paresseux.

mettre à repasser les bagaces, qui est l'emploi qu'on donne à la plus foible des Nègres qu'on employe au Moulin. Il n'y avoit point de chagrin pareil au leur, ni de prières & de promesses qu'ils ne me fissent, pour être ôtez de ce travail qui les couvroit de honte. 1696.

Afin de ne pas manquer de bois à brûler, & pour mettre à profit les branches des arbres que les charpentiers ne mèrent point en œuvre, il est bon d'avoir toujours cinq ou six Nègres dans le bois. Ils en doivent faire chacun une cabrouetée par jour. Lorsqu'ils sont six, on en met quatre à hacher, & deux à fendre. Autant qu'il se peut faire, il faut qu'ils travaillent au voisinage des scieurs de long, afin que le maître, ou le charpentier voye plus facilement ce qu'ils font. Quand on a ce soin, on peut continuer à faire du Sucre pendant sept à huit mois, sans craindre de manquer de bois, pourvu qu'on ait seulement une avance de six semaines avant de commencer à faire du Sucre; parce que ces six hommes remplacent continuellement celui qui se consume. Depuis l'invention des nouveaux fourneaux on consume beaucoup moins de bois, & ainsi on pourra employer ces six hommes à d'autres ouvrages. Ces m<sup>es</sup>.

Six coupeurs de bois.

1696.

mes coupeurs servent encore à abatre & déblayer les arbres que le charpentier leur marque , afin de ne pas détourner le travail de la scie.

Deux  
Negres-  
ses pour  
faire la  
farine de  
manioc.

Quoiqu'on doive avoir une bonne provision de farine de manioc faite & serrée, avant de commencer à faire du Sucre , il est bon de remplacer celle que l'on consume tous les jours pour n'en pas demeurer dépourvû. Il faut pour cela que le Commandeur fasse arracher tous les soirs une quantité de manioc suffisante pour faire une barrique de farine. Les Negres & les Negresses qui ne sont pas de garde pendant la nuit , c'est-à-dire , qui ne doivent pas entrer au service du Moulin , de la Sucrierie , ou des fourneaux , doivent grater & grager le manioc qui doit être cuit le jour suivant. Une Negresse assistée d'un enfant , ou de quelque infirme, pour passer le manioc par l'hebichet doivent rendre une barrique de farine par jour , c'est-à-dire, environ deux barrils & demi. Et afin qu'il ne puisse y avoir de fraude sur cet article qui est important & très-essentiel , il faut que les boëtes à presser soient toujours pleines , jusqu'à la marque qu'on aura faite , après avoir remarqué la quantité de manioc gragé qu'elles doivent contenir pour faire une barrique de farine.

Il y a bien des Habitans qui se servent plutôt d'un Commandeur Negre que d'un blanc. Sans entrer dans les raisons d'économie, je croi qu'ils font fort bien, & je m'en suis toujours bien trouvé. Il faut choisir pour cet emploi, un Negre fidele, sage, qui entende bien le travail, qui soit affectionné, qui sache se faire obéir, & bien executer les ordres qu'il reçoit; ce dernier point est aisé à trouver: car il n'y a point de gens au monde qui commandent avec plus d'empire, & qui se fassent mieux obéir que les Negres. C'est au Maître à veiller sur les autres qualitez.

1696.

Vn Com.  
mandeur  
Negre.

Le Commandeur doit être toujours avec les Negres, sans les abandonner jamais, son devoir l'oblige à presser le travail, & le faire faire comme il faut; il doit empêcher le desordre, & appaiser les querelles qui surviennent entre les Negres, & sur tout entre les femmes, qui de quelque couleur qu'elles soient sont toujours promptes, coleres, criardes, prêtes à se dire des injures, & à se prendre aux cheveux. Il doit visiter ceux qui travaillent dans le bois, pour pouvoir dire au Maître l'état de leur travail. C'est à lui à éveiller les Negres, & les faire assister à la Priere soit & matin, & faire, ou faire faire le

1696.

Catechisme à la fin de la Priere, les conduire à la Messe les Fêtes & Dimanches, voir si leurs maisons sont propres, & leurs jardins bien entretenus; appaiser les différens qui naissent dans les menages, faire conduire les malades à l'infirmerie, empêcher les Negres étrangers de se retirer de jour ou de nuit dans les cases de l'Habitation, donner avis au Maître de tout ce qui se passe, recevoir & bien entendre ses ordres, & les faire executer à la lettre. Il faut avoir cette consideration pour un Commandeur, de ne le jamais reprimander, & encore moins le frapper devant les autres Esclaves, parce que cela le rend méprisable, & lui fait perdre tout son crédit. Quand il a fait quelque faute si considerable, qu'elle merite absolument qu'il en soit châtié, il faut avant toutes choses le casser de son employ. On donne toujours au Commandeur plus de vivres & d'habillemens qu'aux autres, & de tems en tems quelque gratification. On doit châtier severement ceux qui lui désobéissent, ou qui se revoltent contre lui, & sans misericorde ceux qui auroient la hardiesse de le frapper.

Je me suis toujours mieux trouvé des Commandeurs Negres, que des blancs. Cependant quand on est contraint d'en

avoir pour soulager le Rafineur dans le quart de la nuit, il faut choisir un homme âgé, afin qu'il soit moins capable de causer du desordre avec les Negresses, & ne pas laisser pour cela d'avoir un Commandeur Negre, sans oublier d'avoir quelques espions fidelles qui rapportent tout ce qui se passe, sauf à prendre les voyes necessaires pour s'assurer de la verité de leur rapport. Dès qu'on s'aperçoit que les blancs que l'on a à son service ont quelque commerce avec les Negresses, le plus court est de les chasser aussitôt.

A l'égard des Domestiques qui servent dans la maison, ils ne sont point du tout sous la jurisdiction du Commandeur, à moins que le Maître ne le fasse venir, pour les châtier quand ils ont fait quelque faute. Quoiqu'ils soient bien mieux que les autres Negres pour les habits, & pour la nourriture, la plupart aiment mieux travailler au jardin, c'est ainsi qu'on appelle les travaux ordinaires de l'Habitation, que d'être bien nourris & bien vêtus, & être resserrez dans la maison comme leur devoir les y retient.

On prend de jeunes Negres de douze à treize ans les mieux faits, & les plus spirituels pour servir de laquais. On s'en sert

ainsi jusqu'à ce que le Maître juge à propos de les mettre au travail , ou de leur faire apprendre un métier , qui est la meilleure chose , qu'on puisse faire pour eux.

**DEPENSE NECESSAIRE**  
*pour la nourriture , & l'entretien*  
*de cent vingt Esclaves.*

Il faut supposer d'abord que l'on aura soin d'avoir du manioc en abondance , de sorte qu'il soit plutôt en danger de pourrir en terre , que d'être obligé de retrancher l'ordinaire que l'on doit donner aux Negres , ou d'acheter de la farine de manioc , qui est souvent fort chere , fort rare , fort difficile à trouver , & qu'il faut toujours payer en argent comptant. On en donne trois pots mesure de Paris chaque semaine par tête à tous les Negres grands ou petits , excepté aux enfans qui sont à la mamelle , aux meres desquels on donne un demi ordinaire pour leurs enfans. J'avois coutume de donner pour ces enfans-là deux livres de farine de froment par semaine avec du lait pour leur faire de la boüillie , & comme la farine de froment peut être évaluée avec celle de manioc , il faut compter trois pots par semaine pour chaque tête , qui font 360. pots ou sept bar-

Vivres  
 qu'on  
 donne  
 aux Ne-  
 gres.

riils & demi par semaine. Le baril contient cinquante pots, qui multipliez par les cinquante deux semaines qui composent l'année, font trois cent quatre-vingt-dix barrils par an. Ce seroit une grande dépense, si on étoit obligé d'acheter cette quantité de farine. Il est vrai, qu'elle est quelquefois à bon marché, & qu'on la peut avoir à cinq & six francs le barril. Mais je l'ai vûë, & j'ai été obligé de l'aller chercher à dix-huit francs argent comptant. Ce qui, outre l'incommodité du transport seroit une dépense de près de sept mille livres par an, qui iroit toujours à plus de deux cent pistoles, quand même on la reduiroit au tiers. Il faut donc avoir soin de faire planter une si grande quantité de manioc, qu'on en ait trois ou quatre fois au-delà de ce qu'on s'imagine en devoir avoir besoin, & qu'on soit plutôt en état d'en vendre que dans la necessité d'en acheter.

Prix de  
la farine  
de ma-  
nioc.

A l'égard de la viande j'ay déjà remarqué que le Roi a ordonné qu'on donnât à chaque Esclave deux livres & demie de viande salée par semaine. Cette Ordonnance n'est pas mieux observée que beaucoup d'autres, ou par la negligence des Officiers qui devroient y tenir la main, ou par l'avarice des Maîtres, qui veu-

lent tirer de leurs Esclaves tout le travail qu'ils peuvent sans rien dépenser pour leur nourriture ; ou souvent par l'impossibilité d'avoir des viandes salées dans un tems de Guerre , où le peu qu'on en apporte est toujours à un prix excessif. Les gens raisonnables suppléent à ce défaut en faisant planter des parates & des ignames , & les leurs distribuant au lieu de viande , ou par quelque autre moyen dont on ne manque guères quand on en veut chercher. De ces gens raisonnables le nombre est petit.

Il faut observer de ne leur donner jamais leur viande le Dimanche , ou les jours de Fêtes , parce qu'ils se visitent les uns les autres ces jours-là , & que pour regaler ceux qui les viennent voir , ils consomment dans un repas ce qui les doit entretenir toute une semaine. Il faut donc que le premier jour de travail de la semaine , le Maître ou le Commandeur fasse peser en sa présence , & partage en portions égales la viande qu'on leur doit donner. On arrange sur des planches tous les lors ou portions , & lorsque les Nègres viennent pour dîner, les femmes vont au Magasin de la farine où on la leur distribue , & les hommes prennent la viande à mesure qu'on les appelle , tout de

suite , & sans leur permettre de choisir. 1696.  
Un barril de bœuf salé doit peser cent  
soixante livres : pour ne se point trom-  
per , il ne le faut compter qu'à cent cin-  
quante. Or à deux livres par tête ce font  
240. livres , c'est - à - dire , deux barrils  
moins soixante livres , qui servent pour  
augmenter la portion des ouvriers , & de  
ceux qui travaillent à la Sucrierie , aux  
Fourneaux , & les Malades. Ces deux bar-  
rils par semaine font cent quatre barrils  
par an , dont le prix est différent selon  
les tems de Paix & de Guerre , d'abon-  
dance ou de disette. On le vend quelque-  
fois cinquante francs , & quelquefois dix-  
huit ou vingt. Je prends un prix moyen ,  
& je mets le barril à vingt-cinq francs.  
Ce sera 2600. livres pour cet article.

Pour la boisson on ne leur donne que  
de l'eau , & comme elle n'est guères ca-  
pable de les soutenir dans un aussi grand  
travail qu'est le leur , outre l'oüicon & la  
grappe qu'ils font pour leur ordinaire , les  
Habitans qui ont soin de leurs Negres  
leur font donner soir & matin un coup  
d'Eau de-Vie de Cannes , sur tout quand  
ils ont fait quelque travail plus rude qu'à  
l'ordinaire , où qu'ils ont souffert de la  
pluye. L'Eau de-Vie se faisant dans la mai-  
son, je ne compte rien pour cette dépense.

1696.

Abus  
touchant  
la nour-  
riture &  
entretien  
des Ne-  
gres.

Voicy quelques abus touchant la nourriture & entretien des Negres que les Gouverneurs & les Intendans devoient absolument retrancher. Le premier est, que quelques Habitans donnent à leurs Eclaves une certaine quantité d'Eau-de-Vie par semaine, qui leur tient lieu de farine & de viande. Il arrive de-là que les Negres sont obligez de courir tout le Dimanche, pour trouver à trafiquer leur Eau-de-Vie, & à l'échanger pour de la farine & autres vivres, & que sous ce pretexte, ils ne viennent souvent que le Lundy fort tard, & fort fatiguez. D'ailleurs ceux qui sont yvrognes boivent leur Eau-de-Vie, & sont ensuite obligez de voler leur Maître ou les voisins pour vivre, aux risques d'être tuez, ou mis en justice pour leurs vols, que leur Maître est obligé de payer.

L'autre abus est passé des Espagnols & des Portugais, chez les Anglois & Hollandois, & de ceux-ci en quelques Habitations de nos Isles, quoique en petit nombre : c'est de donner le Samedi aux Negres pour travailler pour eux, & s'entretenir de vêtemens & de nourritures eux & leurs familles par le travail & le gain qu'ils font pendant ce jour-là.

Les Habitans qui suivent cette maxime

n'entendent pas leurs véritables intérêts : 1696.  
car si leurs Esclaves peuvent s'entretenir par le gain qu'ils font ce jour-là, il est certain qu'ils pourroient les entretenir eux-mêmes, en les faisant travailler pour eux. Mais si ces Esclaves sont malades ce jour-là, ou qu'il fasse un mauvais tems qui les empêche de travailler, ou si étant faineans & libertins, ils passent le Samedi sans travailler, de quoi subsisteront-ils la semaine suivante ? N'est-il pas clair qu'ils déperiront tous les jours, & que leur perte retombera sur leur Maître. Si cette raison d'intérêts ne les touche pas, en voici une autre, qui fera peut-être plus d'impression sur leurs esprits, puisqu'elle est fondée sur l'obligation qu'ils ont comme Chrétiens, de fournir à leurs Esclaves, qu'ils doivent regarder comme leurs enfans, tout ce qui est nécessaire à leur subsistance, sans les mettre par leur dureté, dans la nécessité prochaine de périr de misère, ou d'offenser Dieu en dérobant pour vivre & pour s'entretenir.

Les habits des Negres ne consistent qu'en un calçon & une casaque pour les hommes ; une casaque & une jupe pour les femmes. Ces casaques ne vont qu'à cinq ou six pouces au-dessous de la ceinture. On n'y employe que de la grosse

toile de Bretagne appellée du gros Vitré, qui a un peu plus d'une aulne de largeur, qui coute en France quinze ou dix huit sols l'aulne, & que les Marchands vendent communement trente sols aux Isles, & quelquefois jusqu'à un écu.

Il y a des Maîtres raisonnables, qui donnent à chaque Negre deux habits par an, c'est-à-dire, deux casaqués, & deux calçons aux hommes, & deux casaqués & deux jupes aux femmes. Par ce moyen ils peuvent laver leurs hardes, & ne se pas laisser manger à la vermine qui s'attache aux Negres pendant qu'elle fuit les Blancs depuis qu'ils ont passé le Tropique.

Habits  
des Ne-  
gres.

D'autres Maîtres moins raisonnables ne leurs donnent que deux calçons & une casaque, ou deux jupes & une casaque.

D'autres qui le sont encore moins, ne leur donnent qu'une casaque, & un calçon, ou une jupe.

Et d'autres qui ne le sont point du tout, ne leur donnent que de la toile pour faire une casaque & un calçon, ou une jupe, avec quelques aiguillées de fil, sans se mettre en peine par qui ni comment ils feront faire leurs hardes, ni où ils prendront pour en payer la façon. D'où il arrive qu'ils vendent leur toile & leur

fil , & vont presque nuds pendant toute l'année. 1696.

Quatre aulnes de toile suffisent aux hommes , & cinq aux femmes , pour leur donner à chacun deux habits. On donne encore trois aulnes de toile aux femmes nouvellement accouchées , tant pour couvrir leurs enfans , que pour se faire une pagne , c'est-à-dire , une espece d'écharpe d'une demie aulne ou trois quartiers de large , & d'une aulne & demie de long ; dont elles se servent pour lier leurs enfans sur leur dos , quand ils sont assez formez , pour n'avoir plus besoin d'être portez dans un panier , comme elles font , quand ils sont nouveaux nez.

Comme dans la supposition que j'ay faite de 120. Negres , il y a vingt-cinq enfans qui n'ont pas besoin de tant de toile que les autres , & que ceux qui servent à la maison sont habillez d'une toile plus belle , on peut tous les mettre sur le pied de quatre aulnes par tête , qui feront 480. aulnes ou tout au plus 500. aulnes , qui ne coûteroient que seize à dix huit sols l'aulne , si les Habitans la faisoient acheter en France pour leur compte ; mais comme tout le monde n'a pas , ou ne veut pas avoir cette commodité , & qu'on aime mieux acheter plus cher , que de risquer

ses effets sur mer, je la compterai à trente sols l'aune, qui font sept cent cinquante livres, à quoi si on veut ajouter cinquante francs pour quelques chapeaux, bonnets ou coëfes, que l'on distribue à ceux qui s'acquittent bien de leur devoir, ce sera huit cent francs pour cet article.

Mais ce n'est pas assez d'avoir soin des Negres quand ils sont en état de travailler, il faut que ce soin & cette attention se renouvellent, lorsqu'ils sont malades. L'interêt & la conscience y engagent également.

La premiere chose à quoi il faut penser est d'avoir un bon Chirurgien. Quand on est assez près d'un Bourg, ou de la demeure d'un Chirurgien, pour qu'il puisse venir commodement à telle heure qu'on en a besoin, on doit se dispenser d'en avoir un dans la maison. Car autant qu'on le peut faire, il ne faut avoir des Domestiques blancs que le moins qu'il est possible, puisque outre la dépense de bouche qui est considerable, & la sujettion où l'on est de les avoir à sa table, il arrive souvent qu'ils lient des intrigues avec les Negresses, qui causent de grands defordres, & quelquefois la mort des uns & des autres. Il vaut donc bien mieux quand on le peut se servir d'un Chirur-

gien de dehors , & l'obliger de venir à l'Habitation soir & matin , soit qu'il y ait des malades ou non , & toutes les autres fois que le besoin le demande. Les plus habiles n'ont jamais exigé que quatre cent francs par an aux Isles du Vent. A Saint Domingue ils sont sur un pied bien plus haut. C'est une erreur de s'en rapporter à eux pour les remèdes ; quand même ils s'y engageroient , on ne doit pas s'y fier. Il faut avoir un bon coffre de remèdes dans la maison où le Chirurgien en prenne ce qu'il jugera à propos pour le besoin des malades , & toujours en présence du Maître , ou de quelque personne de confiance , afin de lui ôter l'occasion de s'en servir pour ses autres pratiques. Un coffre fourni de tous les remèdes nécessaires peut coûter quatre cent francs , & durer plusieurs années ; il faut seulement renouveler chaque année ceux dont le tems affoiblit la vertu , ou que l'on a consommé. Nos Chirurgiens pour la plupart n'ont que du Theriaque & de la Gomme gâtée , avec quelque préparation d'antimoine ; ce sont , à ce qu'on dit , de bons remèdes , mais qui ne sont pas propres à tous les maux , auxquels ils les employent , souvent pour n'en avoir pas d'autres , & peut-être encore plus souvent par igno-

1696. 448 *Nouveaux Voyages aux Isles*  
 rance. On peut donc mettre pour la dé-  
 pense du Chirurgien & des remèdes cinq  
 cent francs par an. Et voir par le compte  
 qui suit toute la dépense de l'Habitation,  
 dans laquelle je ne comprends pas la fa-  
 rine de manioc, l'huile à brûler & l'Eau-  
 de-Vie que l'on fait chez soi.

*COMPTE DE LA DEPENSE*  
*d'une Habitation fournie de 120.*  
*Negres.*

Pour la viande salée.	2600. liv.
Pour la toile.	800.
Pour le Chirurgien & remèdes.	500.
Pour les ferremens.	300.
Pour les gages du Rafineur.	1200.
Pour sa nourriture quand il n'a pas la table.	350.
A un Commandeur blanc.	600.
Au même pour viande salée.	60.
Pour les blanchets, alun, antimoine, &c.	200.
<b>TOTAL.</b>	<u>6610. liv.</u>

*Revenu tant en Sacre*  
*blanc, brut, & Eaux-*  
*de - Vie.*

44640. liv.

Dont soustrayant la dépense ci dessus que

J'ay mise où elle peut aller dans plusieurs années, les unes portant les autres, on se trouvera avoir de reste la somme de . . . 38030. liv. sur lesquels le Maître prenant l'entretien de sa famille & de sa table, il faut qu'il fasse de grandes dépenses pour n'avoir pas de reste tous les ans dix mille écus; sur tout s'il a, comme je le suppose un peu d'économie; qu'on ait soin d'élever des volailles de toute espee, des moutons, des cabrittes, des cochons, & que la viande de boucherie se paye au Boucher, par les bêtes qu'on lui donne.

1669.

Une terre de trois mille pas de hauteur, sur mille pas de large, est suffisante pour faire une Habitation de laquelle on puisse tirer pendant plus d'un siecle le revenu que je viens de dire. Voici comme je la voudrois partager. Supposé que je fusse maître de choisir le terrain, je chercherois d'avoir une riviere à ma liziere, qui me separât de mon voisin; & même, si cela étoit possible, une de chaque côté. Je laisserois en savanne toute la largeur du terrain depuis le bord de la mer, jusqu'à la hauteur de trois cent pas. Si le terrain étoit à une cabe terre, où les vents d'Est qui regnent sans cesse, brûlent les savannes, je laisserois une forte liziere de grands arbres au bord de la mer de qua-

Disposition & partage d'un terrain pour faire une Habitation.

rante à cinquante pas de large pour couvrir la savanne, & la défendre du vent, & mettre les bestiaux à couvert pendant la plus grande chaleur ; & lorsque ces commoditez ne se trouvent pas, parce que le terrain auroit déjà été défriché, j'y planterois des poiriers. Ce sont les seuls arbres qui croissent, & qui résistent au vent. Outre la commodité qu'ils apportent en couvrant la savanne, & en servant de retraite au bétail, ils sont excellens pour une infinité d'ouvrages, & viennent fort vite. On les doit planter avec symétrie, & en faire des allées ; puisqu'il ne coûte pas plus de les planter de cette manière, que sans ordre, & en confusion.

Si le terrain a quelque élévation vers le milieu de sa largeur, & un peu au-dessus des trois cent pas qu'on a laissé pour la savanne, il faut le choisir préférablement à tout autre pour y bâtir la maison du Maître. Elle doit être tournée de manière que la face regarde la mer, ou du moins le principal abord, & que les vents ordinaires n'y entrent que de biais, pour n'y être pas insupportables, comme ils sont quand ils battent à plomb dans les fenêtres, qu'ils obligent de tenir toujours fermées. Il est vrai qu'on y remédie en se

servant de chassis de toile claire : car l'usage des vitres , n'étoit pas encore introduit aux Isles en 1705. mais il est toujours incommode d'être enfermé dans une maison , sans pouvoir jouir de la fraîcheur que l'air y apporte quand son entrée est bien ménagée.

Lorsque les bois étoient communs dans les Isles , toutes les maisons étoient de bois. On prétendoit alors qu'elles étoient plus saines , que si elles eussent été de maçonnerie : on a changé de sentiment depuis que les bois sont devenus rares , & très chers ; on a commencé à bâtir de maçonnerie , & on prétend qu'on s'en trouve mieux pour plusieurs raisons. En effet , ces maisons sont plus sûres , elles durent bien plus long-tems , il y a beaucoup moins de réparations à y faire , elles sont moins sujettes au feu , les ouragans n'y peuvent pas causer tant de dommage , & l'épaisseur des murs est plus en état de résister à la violence de la chaleur qu'on ressent pendant le jour , & au commencement de la nuit , & au froid piquant qui se fait sentir vers le point du jour , qui cause souvent des maladies dangereuses. Il est vrai , que les tremblemens de terre y sont plus à craindre que dans des maisons de charpente ; mais ils se font sen-

1696.

Les maisons de maçonnerie doivent être préférées à celles de charpente.

1596.

tir si rarement aux Isles , que c'est une pure terreur panique que de les apprehender.

La maison doit être accompagnée d'un jardin autant qu'il est possible , & avoir à côté , ou derrière elle les Offices , les Magazins , la Purgerie , l'Etuve , & dans une distance raisonnable la Sucrierie & le Moulin , afin que le Maître puisse voir commodément ce qui s'y passe , sans être incommodé du bruit qui s'y fait. Les cases des Negres doivent toujours être sous le vent de la maison , & de tous les autres bâtimens , à cause des accidens du feu qui s'y peut allumer , & dont les flâmes pourroient être portées vers les autres bâtimens. Quoique ces cases soient très-peu de chose , on ne doit pas négliger de les bâtir avec ordre , un peu éloignées les unes des autres , séparées par une ou deux rues , dans un lieu sec & découvert , & avoir soin que les Negres les tiennent toujours propres. On doit pratiquer le parc où l'on renferme les bestiaux pendant la nuit , à côté des cases des Negres. Par ce moyen ils en sont tous responsables , & ont intérêt d'empêcher qu'on n'en dérobe aucun pendant la nuit. Car c'est une chose presque certaine , que les Negres étrangers ne viennent jamais faire un vol dans une

Situation  
de la  
maison  
du Ma.  
ître.

Les cases  
des Ne-  
gres & le  
parc des  
bestiaux.

Habitation sans l'aveu & le consentement de quelques-uns de ceux de la maison à qui ils ne manquent pas de faire part de leur butin.

1696.

Les meilleures de toutes les lizieres ou hayes , pour enfermer les Canes , les jardins , les parcs , & autres lieux que l'on veut conserver , sont les Orangers communs , ou ceux de la Chine , & à leur défaut le bois immortel , ainsi que je l'ay expliqué dans ma premiere Partie.

Bois propres pour faire les lizieres.

J'ay dit ci-devant qu'il étoit plus commode d'avoir une riviere à côté de son terrain que dans le milieu , à cause des dégars que les rivieres font lorsqu'elles sont débordées. De quelque maniere qu'elle soit placée , il faut tirer un canal pour faire un Moulin à eau dans le lieu le plus commode , par rapport à sa situation & à la maison du Maître. Il faut encore ménager l'eau de maniere qu'après qu'elle a servi au Moulin , ou avant d'y arriver , elle passe à côté des bâtimens & des cases des Negres , où elle est d'un usage infini. Car rien n'est plus à souhaiter dans un établissement que la commodité de l'eau , soit pour arrêter les incendies , soit pour les besoins de la Sucrierie , de la Purgerie , de la Vinaigrerie , de la Cuisine , du Jardin , des cases des Negres , & des Negres

Usage qu'on doit faire de la riviere.

mêmes , qui tous tant qu'ils sont aiment fort à se laver , & si par accident ils l'oublent , il faut les en avertir bien sérieusement , n'y ayant rien qui contribue davantage à leur santé.

Tous les bâtimens , jardins , parcs & leurs dépendances peuvent occuper un espace de trois cent pas en quarré , qui étant pris au milieu de tout le terrain , les Cannes se trouveront des deux côtez , & au-dessus du Moulin , de maniere que les plus éloignées n'en seront qu'à quatre cent pas ou environ , ce qui sera une grande commodité pour le charroi , & pour le chemin que les Negres auront à faire pour se rendre sur le lieu du travail. Le terrain occupé par les Cannes sera de trois cent cinquante pas de large , de chaque côté de l'établissement , & de trois cent pas de haut , ce qui produira vingt-un quarez de cent pas , & si nous en mettons quatre cent pas de haut au-dessus de l'établissement sur toute la largeur du terrain qui est mille pas , nous en aurons quarante autres quarez de cent pas , qui seront cinquante - un quarez de cent pas chacun , qui suffiront pour produire tous les ans plus de sept mille formes de Sucre , en prenant les Cannes les unes après les autres à l'âge de quinze à seize mois.

C'est une erreur de croire qu'on fait plus d'ouvrage en partageans les forces, & faisant rouler deux Sucreries, que de n'en avoir qu'une dans le même terrain. Il ne faut prendre ce parti, que lorsqu'on y est absolument contraint, ou par la situation du terrain qui empêche qu'on ne puisse conduire commodement les Cannes au Moulin, ou lorsqu'on a tant de Terres & tant d'Esclaves qu'on peut faire valoir tout à la fois deux grands établissemens, & avoir l'œil également sur tous les deux. Lorsque ces deux choses ne nous obligent point à partager les forces, il vaut mieux les tenir unies, & avoir un plus grand nombre de chaudières dans une même Sucrerie. Si un Moulin à eau ne suffit pas pour les entretenir, ce qui est assez difficile à voir, il est plus à propos d'avoir un Moulin à chevaux à côté du premier, si le peu d'eau de la rivière, ne permet pas d'avoir un second Moulin à eau, afin que tout le Sucre se fasse dans une même Sucrerie; qu'un même Rafineur puisse tout conduire; & que le Maître voye d'un coup d'œil tout ce qui se passe chez lui.

Outre le manioc & les parates qui sont dans les allées qui separent les pieces de Cannes, il faut destiner une quantité de terre au-dessus des Cannes pour ces deux

1696.

choses , & pour le mil , les ignames , l'herbe de coffe , & autres choses dont on a besoin. Et ménager autant qu'il est possible les bois qui sont debout , se souvenant que quelque quantité qu'on en ait , on en voit toujours la fin trop tôt.

A mesure qu'on coupe du bois pour brûler , si le terrain se trouve propre pour faire une cacoyere , il ne faut pas manquer d'en profiter. On verra par ce que je me reserve à dire du Cacao dans ma dernière Partie , le profit qu'on peut tirer de cette marchandise , & avec quelle facilité on la peut faire. Ainsi un Habitant qui auroit une Habitation comme celle que je suppose ici , peut en augmentant de quinze ou vingt Esclaves , le nombre de ceux qu'il a déjà , entretenir cent mille arbres de Cacao , & augmenter son revenu de quarante mille francs tous les ans , quand même nous supposerions que cent mille pieds d'arbres ne produiroient qu'un peu plus d'une livre de Cacao par an l'un portant l'autre , & que le Cacao ne seroit vendu que sept ou huit sols la livre. D'ailleurs ces vingt personnes peuvent encore entretenir toute l'Habitation de farine de manioc en cultivant la cacoyere.

Si on s'étonne que j'ay laissé tant de terrain en sayonne , on se souviendra que

pour

pour faire valoir une Habitation telle que je l'ai supposée, il faut au moins quatre cabroïets, qui demandent chacun huit bœufs, & qu'au lieu de six bœufs de rechange, dont j'ai parlé ci-devant, il seroit plus à propos d'avoir un attelage pour chaque cabroïet, ce qui seroit quarante-huit bœufs. Outre cela on ne se peut pas passer d'une vingtaine de vaches portantes avec leur suite, soit pour avoir du lait, soit pour remplacer les bœufs qui meurent, ou qu'on donne au Boucher : de sorte qu'on se trouvera avoir cent bêtes à corne qu'il faut entretenir toute l'année du produit journalier de cette savanne. Si on a un moulin à chevaux, c'est un nouveau nombre de bouches à nourrir. Il n'en faut pas moins de vingt-quatre pour le moulin, cinq ou six de rechange, quelques cauales & leur suite, & on trouvera encore cinquante chevaux qui mangent plus que cent bêtes à corne, parce que celles-ci ne mangent qu'une partie du jour, & les autres mangent jour & nuit. Il faut encore songer à entretenir un troupeau de moutons & de chevres, sans quoi on dépense beaucoup d'argent, & on est souvent mal servi : sur quoi cependant il faut observer, que pour con-

server les savannes, il ne faut pas souffrir que les moutons y paissent, parce que coupant l'herbe comme ils font jusqu'à la racine, ils l'empêchent de repousser, & leurs excremens la brûlent, & la font mourir. Il faut les faire paître sur les falaises au bord de la mer, où l'herbe qui y vient étant courte, seche, & salée, leur est infiniment meilleure, les engraisse mieux, & rend leur chair plus délicate, & plus savoureuse, que s'ils étoient dans la meilleure savanne. Il faut encore avoir soin de faire sarcler les savannes, si on veut les conserver, parce que les bestiaux sement par tout les graines des fruits qu'ils mangent, & sur tout des goyautes. Les coloquintes y font aussi un dommage très-considérable, aussi bien que beaucoup d'autres mauvaises herbes, & arbrisseaux qui couvrent, & qui font mourir la bonne herbe, si on n'a pas soin de les nettoyer souvent.

Un Habitant qui veut faire valoir son bien comme il faut, ne sçauroit assez se mettre dans la tête, qu'il doit tout voir par lui-même, sans s'en rapporter à ses Commandeurs ou Economes. Il ne doit jamais entreprendre beaucoup de travaux differens à la fois; mais il doit les faire les uns après les autres, être toujours

au devant de son travail, c'est-à-dire, le prévoir long-tems avant qu'il le doive faire executer ; ne l'abandonner point pour courir à un autre, parce que pendant ce tems là, le premier se gâte, & c'est à recommencer. Ces pertes de tems sont irreparables, & d'une dangereuse consequence. Il ne doit jamais forcer le travail ; il vaut bien mieux se contenter d'un travail mediocre & moderé, mais qui soit continué, que de le pousser avec vehemence, & mettre sur les dents les esclaves, & les bestiaux, & être obligé de discontinuer. Une conduite sage & reguliere, fait trouver à la fin de l'année bien des travaux achevez, & les esclaves & les bestiaux en état de continuer. Il doit sur toutes choses le souvenir qu'il est Maître de ses esclaves, & qu'il est Chrétien. Ces deux qualitez lui doivent inspirer des sentimens de justice, d'équité, de douceur & de moderation pour eux, de sorte qu'il n'en exige jamais rien par la force & la violence des châtimens, quand il le peut faire faire par la douceur. Il doit avoir un soin continué & tout particulier, de leur instruction & de leur salut, & ensuite de leur nourriture & entretien, soit qu'ils soient vieux ou jeunes ; sains ou malades, en état de servir ou invalides.

1696.

Il doit autant qu'il est possible faire les provisions des choses necessaires à son Habitation dans les tems convenables, c'est-à-dire, lorsqu'il y a beaucoup de Vaisseaux, & que ces choses sont à un prix raisonnable. Il doit faire venir de France pour son compte celles qui ne se gâtent point sur mer, comme sont les farines, les toiles, les ferremens, les épiceries, les blanchets, les souliers, chapeaux, & autres choses necessaires pour sa Maison & son Habitation, même le beurre, la chandelle, la cire, les médicamens. Selon les tems de Paix ou de Guerre, & que le fret est cher ou à bon compte; il doit faire venir les viandes salées, comme le bœuf, le lard, & autres choses semblables. Pour ce qui est du vin, eau-de-vie, huile, & autres liqueurs, il vaut mieux risquer de les acheter plus cher aux Isles, que d'en faire venir pour son compte, à moins d'avoir part dans un Vaisseau, parce qu'en ce cas, on seroit un peu plus sûr, que ce qu'on y auroit embarqué, seroit mieux conservé. Ce n'est pas l'affaire des Habitans de prendre intérêt dans les Vaisseaux. J'en ai connu beaucoup, qui ont eu cette démangeaison, & tous s'en sont repentis: car bien loin d'y gagner, ils

Y ont perdu leur capital, & souvent quelque chose de plus. 1696.

Il y a très-peu de caves dans les Isles, & le peu qu'il y en a ne valent rien. Il vaut mieux se servir de celliers, qui ayent de petites fenêtres du côté du vent, pour donner de la fraîcheur, & qui ne soient point exposez au midi. Lorsqu'on n'a pas cette commodité, il vaut mieux mettre le vin en bouteilles dans le haut de la maison, il s'y conserve en perfection, pourvû que le soleil ne donne point dessus, & qu'il ait de l'air & du vent.

Les vins de France veulent être peu gardez dans les futailles. Ceux d'Espagne, de Madere, de Canaries s'y conservent tant qu'on veut, pourvû qu'on ait soin de tenir les tonneaux toujours pleins. Les uns & les autres ne courent aucun risque de se gâter, si on les tire dans des dames-jeannes, qui sont de grosses bouteilles de Provence, qui tiennent depuis six jusqu'à seize & dix-huit pots mesure de Paris. On fait en Bretagne des bouteilles de moindre capacité, d'un verre beaucoup plus fort & plus épais. On s'en sert pour soustirer les dames-jeannes, qu'il n'est pas sûr d'engamer, sans les vuider entierement en

des bouteilles plus petites , bien pleines & bien bouchées , ou les liqueurs ne se gâtent jamais. C'est ainsi qu'en usent les Anglois , que l'on doit regarder comme d'excellens modèles en tout ce qui concerne les boissons , parce que s'étant fait une étude particulière de ce qui regarde une chose qui les touche de si près , ils ont acquis là-dessus des connoissances merveilleuses , & d'une étendue infinie.

Lorsqu'on a quantité de bœuf & de lard en barils , il est nécessaire pour les conserver , de les entretenir de bonne faumure , dont il faut les remplir à mesure qu'on remarque que celle qui y étoit se dissipe & se perd.

Le dernier avis que j'ai à donner à un Habitant , est de vendre ses Sucres , & ses autres denrées en argent comptant , ou en Lettres de Change bien assurées , & de ne payer ce qu'il achete qu'en Sucre ou autre chose provenant du fond de son Habitation. C'est le secret de s'enrichir. Par ce moyen il aura le débit de ses denrées ; il vaut mieux qu'il lâche un peu la main en vendant argent comptant , que de se tenir trop roide , aux risques de laisser passer le tems de la vente , dans l'esperance de vendre plus cher. Il vaut mieux encore vendre comptant aux Isles,

ou en Lettres de Change, que d'envoyer  
ses effets en France, parce que le fret,  
les entrées, les tares, les barriques, les  
droits des Compagnies, le Magasinage,  
les avances & les commissions empor-  
tent le plus clair du profit, & quelque-  
fois même une partie du principal, &  
laissent le Propriétaire pendant un long-  
tems dans l'anxiété du sort de ses mar-  
chandises. Une autre raison encore, qui  
me porte à conseiller à un Habitant de  
vendre toujours argent comptant ou en  
Lettres de Change, & de payer en mar-  
chandises, est parce qu'il est toujours  
Maître de faire des marchandises sur son  
Habitation autant qu'il veut, ou du  
moins autant que sa terre le peut per-  
mettre; mais il n'est pas en son pouvois  
de faire de l'argent, qui est la chose du  
plus grand usage, puisqu'on le convertit  
quand on veut en Terres, en Charges,  
en Rentes, en Maisons, & autres éta-  
blissemens, ce qu'on ne peut pas faire si  
commodement avec des Magasins pleins  
de Sucre.

Voilà à peu près tout ce qu'on peut  
dire sur la Manufacture du Sucre, ou  
du moins ce que j'en ai appris pendant  
près de dix années que j'ai eu l'admi-  
nistration des biens de nos Missions, qu'

consistent en Sucre, Cacao, Coton, & autres denrées du país, comme ceux des autres parties du monde consistent en blé, vin, huile & fruits; & comme ce seroit une injustice de vouloir nous faire passer pour des Marchands, parce que nous vendons ce que nous avons de trop de blé, de vin, d'huile, pour acheter ce qui nous manque; de même je laisse aux jugement des personnes sages, si ce n'est pas une très-grande injustice, d'accuser les Religieux des Isles d'être des Commerçans, parce qu'ils vendent leurs Sucres pour acheter du pain, du vin, des toiles, des étoffes, & autres choses qu'ils ne trouvent pas dans le fond de leurs terres.

Quoique je n'aye rien négligé pour m'instruire sur cette matiere, ceux qui auront acquis plus de lumieres que moi, obligeront le Public de me les communiquer, afin que je lui en fasse part dans une seconde Edition de ces Memoires, s'il y en a une, dans laquelle je ne manquerai pas de faire connoître à qui on sera redevable de ce que je dirai de nouveau.



*Des Manufactures que l'on pourroit établir aux Isles ; & des Marchandises que l'on y peut porter , & sur lesquelles il y a un profit considerable à faire.*

**L**Es marchandises que l'on tire des Isles se sont reduites jusqu'à present au Sucre blanc & brut ; à l'Indigo , au Rocou , au Cacao , au Coton , au Tabac , à la Canifce ou Casse , au Gengembre , à l'écaille de Tortuë , aux Confitures , & à quelques Cuirs verts. J'ai parlé assez amplement de toutes ces marchandises dans les trois premiers Tomes , il n'y a que le Cacao & le Chocolat que j'ai remis au commencement du sixième Volume. J'ai écrit les bonnes & les mauvaises façons de ces denrées, leurs défauts , & la maniere de les connoître , pour n'y être pas trompé.

J'avouë que voilà assez de marchandises pour faire le fond d'un Commerce très - considerable ; mais quel inconvenient y auroit-il de l'augmenter encore ? Les revenus du Roi , & le bien de ses Sujets doivent - ils être renfermez dans des bornes aussi étroites , que s'il y avoit un danger évident à les accroître , en

1696.

essayant la culture du Thé, du Caffé, du Senné, de la Rubarbe, du Poivre, des Epicerics fines, c'est à dire, de la Canelle, du Gerofle, de la Muscade, & l'établissement de plusieurs Manufactures, dont je parlerai dans la suite, & dont je montrerai l'utilité, & la facilité.

Le Thé vient naturellement aux Isles.

A l'égard du Thé, il croît naturellement aux Isles. Toutes les terres lui sont propres, j'en ay vû en quantité à la Basseterre, & aux Cul-de-Sac de la Martinique. On l'appelle Thé sauvage, parce qu'il vient sans culture, ce qui peut diminuer quelque chose de sa vertu

C'est un arbrisseau de quatre à cinq pieds de hauteur, soutenu par une maîtresse racine assez grosse, pour l'arbrisseau quelle soutient accompagnée de plusieurs racineaux, qui s'étendent, & de quantité de chevelure. Le tronc n'a guères plus d'un pouce ou d'un pouce & demi de diametre, du moins n'en ai-je point vû de plus gros. Il pousse quantité de branches droites, déliées, souples, & qui ont aussi bien que le tronc un peu de moüelle. L'écorce des branches est verte & mince; celle du tronc est plus épaisse & plus pâle. Toutes les branches & les rameaux qui en sortent sont ex-

traordinairement chargées de petites feuilles fermes, dentelées, environ deux fois plus longues que larges, d'un beau verd, bien nourries, succulentes, & qui n'ont presque pas de queue.

1696.

Sa fleur est un Calice composé de dix feuilles, les cinq extérieures sont vertes, & posées de manière qu'elles soutiennent les intérieures dans le point de leur séparation. Les cinq intérieures sont blanches, délicates, fendues jusqu'au milieu de leur hauteur. Elles renferment quatre étaminées, dont le chapiteau est fermé d'une poussière jaune ou dorée, au milieu desquelles est un pistil, qui a son sommet chargé de petites graines presque impalpables comme de la poussière blanche. C'est de la base de ce pistil que le fruit sort; il est oblong, & composé de deux lobes, sur chacun desquels il y a une rainure. Il s'ouvre de lui-même, quand il est meur, & se trouve plein de très-petites semences ou graines rondes, grises, & assez fermes, qui étant semées lèvent facilement, & produisent l'arbrisseau, dont les feuilles & les fleurs sont ce qu'on recherche, & dont l'infusion dans l'eau chaude fait la boisson ordinaire des Chinois, & des Peuples voisins, dont les Européens se servent à leur

1696.

imitation, & à laquelle il a plû aux Médecins d'attacher de grandes vertus, b en moins réelles pourtant que le profit qu'y font les Marchands qui le débitent.

Ces feuilles étant cuëillies, & exposées au Soleil, se sechent, & se roulent d'elles-mêmes; ce qui n'est pas particulier au Thé de la Chine, comme le vulgaire se le persuade, puisqu'on le remarque dans toutes sortes de feuilles qui sont longues & délicates. Nôtre Thé Américain a naturellement aussi bien que celui de la Chine l'odeur de violette. Il est vrai qu'il m'a semblé qu'il l'avoit moins forte. Cela peut venir de plusieurs causes, comme d'avoir été cuëilli avant sa parfaite maturité, ou trop long-temps après que les feuilles étoient meures; de n'avoir pas bien pris la saison & la température de l'air qui étoit convenable, de les avoir exposées au Soleil en les sechant, qui a fait évaporer par sa chaleur leur odeur naturelle, comme on voit qu'il arrive aux fleurs des Orangers, & des Citronniers, aux Roses, aux Jasmîns, aux Tubereuses, qui ne rendent presque pas d'odeur, lorsqu'elles sont exposées au Soleil, au lieu qu'elles embaument l'air la nuit, le soir & le matin.

Dans le fond il est constant , que nôtre Thé a naturellement cette odeur , & qu'il ne sera pas difficile de lui en donner autant qu'à celui de la Chine , en recherchant avec un peu d'application le tems propre à le cuëillir , & la maniere de le faire secher : car pour tout le reste, c'est assurément la même chose.

Un Chirurgien d'un Vaisseau de Nantes , qui chargeoit au Cul-de-Sac de la Trinité de la Martinique , avoit amassé une partie considerable de Thé du pais , qu'il vendit très bien en France , sur le pied de Thé de la Chine. Tous ceux qui en avoient acheté , s'en loüoient beaucoup , & auroient toujours demeuré dans les mêmes sentimens , si le Vendeur n'avoit pas eu à la fin l'imprudence de dire , que ce Thé venoit de la Martinique , & qu'il ne lui avoit coûté que la peine de le cuëillir , & de le faire secher sur un linge au Soleil , en le remuant souvent , pour le faire secher plus vîte & plus également. Il n'en fallut pas davantage pour décrier sa marchandise , & pour y trouver des défauts qu'on n'y avoit point remarquez , & dont on ne se seroit peut-être jamais avisé ; tant il est vrai que l'imagination préoccupée a plus de part que la raison dans la plûpart des ju-

gemens que nous portons des choses.

1696.

J'ai usé plusieurs fois de ce Thé, & j'en ai fait prendre à des gens qui passoient pour de bons connoisseurs, qui cependant n'ont jamais pû distinguer celui de la Martinique d'avec celui de la Chine, quoique je les eusse averti, que des deux rasses qu'on leur presentoit, il y en avoit une de Thé des Isles. Toute la tromperie que j'y avois faite, étoit de l'avoir conservé dans une boëte où il y avoit eu de l'Iris de Florence, pour augmenter l'odeur de violette qu'il avoit déjà, & le rendre plus semblable à celui de la Chine. Qui sçait si les Chinois, ou ceux qui le débitent en Europe, n'aident point par quelque artifice leur marchandise à rendre cette odeur ?

Les Officiers d'un Vaisseau François, qui venoit des Grandes Indes, firent present à M. Robert Intendant de Marine à Brest, & alors Intendant aux Isles, d'un peu de la graine qui produit l'arbrisseau du Thé. Ces graines furent semées dans le jardin de l'Intendance, elles leverent facilement, & produisirent des arbrisseaux bien chargez de fleurs, de feüilles & de graines, dont il seroit aisé de multiplier assez l'espece pour fournir toute l'Europe & l'Amérique de Thé,

sans en aller chercher si loin , & avec tant de risques & de dépenses. 1696.

M. de la Guarigue Savigni , Chevalier de S. Louis , & Lieutenant de Roi de la Guadeloupe , qui joint à beaucoup de probité & de valeur une connoissance fort étendue des simples & de leur culture , ayant eu de la même graine qui venoit à droiture de la Chine , & que l'on disoit être du Thé Imperial , la sema dans son jardin avec de grandes précautions pour qu'elle ne fût point emportée par les fourmis , ou gâtée par quelque accident. Elle leva heureusement & produisit des arbrisseaux fort beaux & fort chargez de feuilles , qui se trouverent être les mêmes en toutes choses , que nôtre Thé prétendu sauvage , qui vient par tout en abondance & sans culture ; de sorte que les Esclaves de cet Officier ne purent s'empêcher de lui dire , qu'il les avoit fait beaucoup travailler pour cultiver un arbrisseau , dont ils pouvoient dans une journée lui en apporter de quoi charger un Navire.

On dira peut être que la graine venuë de la Chine s'est abâtardie aux Isles , comme il arrive au bled , aux pois , & autres graines que l'on transporte d'Europe en Amérique , comme je l'ai moi-

même remarqué au commencement de ces Memoires ; mais la réponse est aisée. Il est vrai que toutes les graines venues d'Europe produisent d'abord fort peu de chose aux Isles ; mais ce peu étant mis en terre produit à merveille , & multiplie infiniment , tant pour la grosseur , que pour la bonté & la quantité de ce qui en provient. Quand on pourroit dire la même chose des semences du Thé venues de la Chine , il faudroit dire que les créolles produiroient à coup sûr du Thé dans toute sa perfection : c'est ce qui est aisé d'éprouver , & faire ensuite les épreuves que j'ai marquées ci-devant sur le temps de la cueillette des feuilles , la manière de les faire secher & de les conserver pour les rendre semblables en toutes choses à celles de la Chine. On ira peut-être plus loin ; elles se trouveront meilleures , & je n'en doute point , pourvu qu'on puisse se défaire des préventions que l'on a pour ce qui est étranger , qui vient de loin , & qui est cher.

Nos Insulaires à qui il est difficile de rien reprocher sur le chapitre de la politesse & de la magnificence , prennent le Thé comme on le prend chez les Chinois de distinction. Ils ne mettent point de Sucre dans la tasse , mais prennent un

morceau de Sucre candi dans la bouche  
qui fond lentement , & à mesure qu'on  
avale le Thé. Les esclaves qui le servent ,  
ont soin de remplir la tasse autant de fois  
qu'on la laisse droite sur la soucoupe , il  
faut la renverser quand on ne veut plus  
boire : c'est la pratique de la Chine qui  
semble devoir accompagner la boisson qui  
en vient. Nous l'apprîmes aux Isles du  
R. P. Tachard , lorsqu'il y passa au re-  
tour d'un de ses voyages en 169 . . .

J'ai eu vingt fois la pensée étant aux Isles  
de semer ou planter du Caffé, pour éprou-  
ver s'il y viendrait. Ce qui m'en a em-  
pêché, est l'erreur où j'étois encore alors,  
aussi-bien qu'une infinité de gens qui  
croient qu'on fait passer les fèves de Caf-  
fé par des lessives, ou par le four, pour  
faire mourir leur germe, à peu près com-  
me on dit que les C . . . font de toutes  
les graines qu'ils donnent à ceux qui leur  
en demandent. J'avois aussi entendu di-  
re la même chose du Geroffe & de la  
Muscade. Mais depuis mon retour en  
Europe j'ai esté pleinement désabusé, &  
j'ai scû par de fort honnêtes gens qu'à  
l'égard du Caffé, on n'y fait point d'autre  
façon que celle que nous faisons aux  
Pois & aux Fèves. On le laisse secher  
au Soleil jusqu'à ce que la cosse ou sili-

1696. que qui le renferme , s'ouvre d'elle-même , & que le fruit en sorte.

D'autres personnes m'ayant assuré qu'elles avoient vû germer & lever du Caffé qu'elles avoient semé à Paris , & me trouvant alors à Marseille , j'en cherchai du plus frais qu'il y eût , & sur tout de celui qui étoit encore renfermé dans la cosse ; & en ayant trouvé environ trois livres , je les envoyai à nos Peres à la Martinique , afin qu'ils le semassent en des lieux differens & en des saisons différentes. Il y a apparence qu'ils en firent un autre usage , & qu'ils auroient été bien fâchez qu'il eût levé & produit un arbre dans le lieu où ils l'avoient planté. Ils ont bien fait d'en avoir usé de la sorte ; car j'ai appris très-certainement depuis ce temps-là que le Caffé veut être mis en terre non-seulement aussi-tôt qu'on l'a tiré de sa filique , mais même dans le temps qu'on vient de la détacher de l'arbre. Cette condition rendroit la culture du Caffé impossible aux Isles , si les Hollandois n'avoient pas fait present au Roi défunt quelque temps avant sa mort , de deux arbres de Caffé qui sont actuellement au Jardin Royal , qui portent du fruit , qui étant semé avec la précaution que je viens de dire , produiroient des ar-

brisseaux de leur espece. Il seroit très-  
facile d'en envoyer quelques-uns dans  
des caisses aux Isles, où ils multiplieroient  
immanquablement, & deviendroient le  
fond d'un très-grand commerce.

Quelque temps avant de partir des Isles Le Foi-  
vie.  
j'avois semé du Poivre dans une caisse  
pleine de terre : il en étoit levé quelques  
grains assez bien, dont les jets avoient  
plus de quatre pouces de hauteur quand  
je m'embarquai. Je recommandai la caisse  
à un de nos Negres, sans lui dire ce que  
c'étoit, esperant de trouver mes plantes  
en bon état à mon retour. Mais comme  
mon voyage a été plus long que je ne  
pensois, & qu'il y a peu d'apparence  
que je rerourne aux Isles, j'écris ici ce  
que j'avois commencé, afin que ceux  
qui verront ces Memoires, puissent cul-  
tiver cet arbrisseau qui seroit d'un très-  
grand profit pour le Païs & pour le  
Royaume. Car pourquoi negliger de re-  
cueillir chez nous, quand nous le pou-  
vons, une chose que nous allons cher-  
cher avec beaucoup de risques & de dé-  
penses chez les Etrangers ?

A l'égard des Epicerics fines, je suis  
persuadé qu'il n'est pas impossible de les  
cultiver dans nos Isles dès qu'on voudra  
faire les dépenses necessaires pour cela, &

1696. ne se rebuter pas, comme on fait ordinairement, lorsqu'on trouve des difficultez dans le commencement, & qu'on n'réussit pas du premier coup.

C'est un bruit commun à la Guadeloupe que quand les Hollandois chassés du Bresil, y furent reçûs, un d'eux plus curieux que les autres, y avoit apporté un Muscadier qu'il avoit mis en terre dans son Habitation, où cet arbre profitoit à merveille, & auroit infailliblement apporté du fruit, qui auroit servi à multiplier son espece, si un autre Hollandois en ayant eu connoissance, & jaloux de ce que les François alloient avoir ce tresor pour lequel ceux de la Nation ont soutenu tant de guerres, & fait tant de dépenses, ne l'avoit arraché pendant la nuit & brûlé. Quelque diligence que j'aye pû faire, je n'ai jamais pû sçavoir si cet Hollandois avoit apporté cet arbre des Indes Orientales, ou s'il l'avoit fait venir de semence au Bresil. Quoiqu'il en soit, je ne croi pas qu'il fût impossible de gagner quelqu'un des Gardiens des Isles où le Gerosse & la muscade naissent, pour en avoir quelques pieds, les cultiver pendant quelque temps à Mascareigne, ou dans les endroits où la Compagnie a des Etablissmens & des Comp-

voirs, en étudier la culture, & puis en transporter l'espece dans nos Isles, où il feroit aisé de lui trouver un terrain propre, soit par sa nature, soit par son exposition au Soleil. 16 96.

Quant à la Canelle, on peut voir ce que j'en ai dit dans ma seconde Partie, en parlant de la Canelle bâtarde, ou Bois d'Inde, car c'est la même chose. Jean Ribeyro Portugais, dans l'Histoire qu'il a donnée de l'Isle de Ceylan en 1685. la décrit d'une maniere, qu'il est impossible de ne pas reconnoître dans la peinture qu'il en fait, l'arbre à qui nos premiers François ont donné le nom de Bois d'Inde. C'est la même feuille, la même odeur, le même fruit. Il est vrai que les Bois d'Inde de nos Isles sont beaucoup plus grands & plus gros que les Caneliers de Ceylan. Il ne faut pas s'en étonner; ils ont bien des années, & peut-être des siècles. L'écorce dont on les dépouille, est plus épaisse, & a uue odeur & un goût de gerofle, ce qui fait que les Italiens, à qui les Portugais en envoient une quantité considerable pour la reduire en poudre, & en faire ce qu'on appelle l'épice douce, la nomment *Canella garofanata*, c'est-à-dire, Canelle geroflée. Peut-être qu'on ne trouveroit pas ce goût trop La Cannelle.

1596.

fort de gérofle dans les écorces de nos Bois d'Inde , si on se contentoit d'en dépouïller seulement les plus petits & les plus jeunes , & de ne se servir que de la seconde écorce , ou écorce interieure , qui est toujours plus fine & plus délicate & d'une odeur plus douce.

On sçait que les Portugais ont un grand nombre de Caneliers au Bresil , soit qu'ils en ayent apporté l'espece avec eux quand ils furent obligez d'abandonner l'Isle de Ceylan , soit qu'ils l'ayent fait venir depuis , soit qu'ils l'ayent tirée de la côte de Malabar , qui en est toute remplie , ou de la Chine , de la Cochinchine , des Isles de Timor & de Mindenaï , car cet arbre se trouve dans une infinité d'endroits. Il est sûr que les Caneliers viennent parfaitement au Bresil , & qu'encore qu'ils ne soient pas aussi parfaits que ceux d'une contrée de l'Isle de Ceylan , on ne laisse pas de s'en servir & de s'en bien trouver. Car il est bon de remarquer que toute la Canelle de Ceylan n'est pas également bonne ; & il y a une difference très-grande entre celle qui croît depuis Ceyta Vaca jusqu'à Colombo , & celle qui vient depuis Grudumalé jusques à Tenevaré. Or comme un homme passeroit pour un ridicule ,

s'il ne vouloit boire que du vin de Champagne, & encore de celui qui est le plus excellent à quelque prix qu'il fût, & quelque peine qu'il fallût prendre pour en avoir, & qu'à son défaut il aimât mieux ne boire que de l'eau, de même il me semble qu'il est ridicule d'aller chercher à grands frais chez ses voisins ce qu'on peut avoir chez soi à bon marché, d'une qualité un peu inférieure à la vérité, mais dont il n'y auroit qu'à diminuer la dose pour lui faire produire le même effet.

1696.

D'ailleurs est on bien sûr que les Hollandois, qui se sont rendus maîtres du Commerce de Ceylan, n'apportent que la Cannelle excellente de Ceyta Vaca, & de Colombo, & qu'ils n'y mêlent point quelques parries de celle des autres endroits? La différence que l'on remarque entre les paquets, qui font une balle de Cannelle, est quelquefois trop grande, pour ne pas donner lieu de croire qu'elle ne vient pas toute du même endroit. On ne sçait que trop, que la bonne foi des Marchands ne va pas jusqu'au scrupule.

Ainsi quand nos Insulaires François cultiveroient les bois d'Inde où les Cannelles bâtardes qui croissent naturellement chez eux, qu'ils auroient soin de

1696.

les abbatre dès qu'ils sont arrivez à une certaine grosseur en l'écorce devient trop épaisse , & trop materielle , qu'ils les dépoüilleroient seulement tous les trois ans , & qu'ils ne prendroient que la seconde écorce. Ne rendroient-ils pas un service considerable à leur Nation , en lui fournissant à bon marché une chose , que que les étrangers lui vendent si cher ; & ne se feroient-ils pas à eux même un revenu considerable d'une chose qui leur coûteroit si peu de travail & de dépense.

Que si après des experiences réitérées & faites avec sagesse & patience , on ne pouvoit pas rendre nos Caneliers naturels , aussi bon que ceux de Ceylan , ne pourroit-on pas cultiver de ceux du Bresil , où de ceux des Indes Orientales , que nos Vaisseaux nous apporteroient , & même des meilleurs de Ceylan , malgré toute la vigilance de ceux qui les gardent.

Casse.

J'ai parlé de la Casse ou Canifce dans ma premiere Partie , où le Lecteur pourra voir ce que j'en dis , & se convaincre de l'inutilité qu'il y a d'aller acheter dans le Levant à ptix d'argent une drogue que l'on peut avoir dans nos Isles en troc de marchandises , ce qui est le veritable & plus avantageux Commerce , sur tout  
la

*Françoises de l'Amérique.* 481  
la Casse des Isles étant meilleure , & la  
pouvant avoir toujours recente. 1696.

Outre le Canificier qui est un très-gros arbre , nous avons un petit arbrisseau , qu'on appelle communement Cassier , quoique très - improprement : car il ne porte point de Casse , d'ailleurs il est foible , ne croît jamais à plus de deux ou trois pieds de hauteur , & ne porte de fruit que de très-petites siliques , qui renferment sa graine. Ce qu'il a de bon sont ses feuilles. Elles sont si semblables à celles du Senné en toutes leurs parties , qu'il est impossible de les distinguer du Senné qui vient du Levant , avec cet avantage qu'elles en ont la vertu en degré supérieur. Les gens sages , ne se servent point d'autre Senné dans nos Isles , observant seulement d'en mettre une dose plus petite dans les Medecines ou autres remèdes dans lesquels on les fait entrer.

On pourroit ne se servir en France que de la Casse & du Senné venant des Isles , en les auroit plus recentes , & à meilleur marché , que ce qui vient du Levant.

Quand on n'emploiroit l'écorce des paletuviers ou mangles d'eau salée qu'à tanner les cuirs , ne seroit-ce pas encore de quoi faire un bon Commerce ? On le pourroit substituer dans presque toute

l'Italie à certains glands qu'on appelle valonée, qu'on va chercher sur les Côtes de Dalmacie, aux Isles de l'Archipel, & dans les Echelles du Levant pour tanner les cuirs.

Il est certain, que si on vouloit planter des Oliviers dans nos Isles, ils y viendroient en perfection, & qu'ils rapporteroient plutôt, & plus abondamment qu'en Europe, sans être sujets à la gélée qui les fait mourir. Ces arbres n'empêcheroient point que le bétail ne pût paître dans les savannes, où on les planteroit, au contraire, ils leur donneroient de l'ombre; & puisque les Oliviers sauvages y croissent en perfection & sans culture dans les bois, & sur les bords de la mer, qui empêcheroit les Oliviers francs d'y venir?

Oliviers.

Un Habitant de la Martinique nommé le sieur d'Orange en avoit un auprès de sa maison, qui fut abattu par accident, & que l'on trouva tout chargé de fruit. Tous nos Habitans sçavent cela, & voyent bien le profit considerable qu'ils feroient sur l'huile qu'ils recueilleroient chez eux; mais leur indolence sur ce point, & sur quantité d'autres choses n'est pas pardonnable; & quand ils devroient s'en fâcher, je ne cesserai jamais

de la leur reprocher. Craignent-ils que l'huile qu'ils feroient chez eux ne porte préjudice à celle qu'on recueille en Provence & en Languedoc ? Mais tout le monde sçait , que ces deux Provinces n'ont jamais été en état de fournir celle qui est nécessaire pour tout le Royaume , & que les Marchands sont obligez d'aller enlever les huiles d'Espagne , de Portugal , de la Côte de Genes , du Royaume de Naples , de Sicile , & de plusieurs endroits du Levant , pour fournir aux besoins du Royaume. Quelle nécessité , je vous prie , y a-t-il d'enrichir nos voisins , toujours jaloux de nôtre bonheur , & souvent nos ennemis déclarez , & d'aller acheter leurs denrées , quand nous les pouvons tirer de nôtre cru en assez grande quantité pour nous en fournir , & pour en transporter dans les endroits qui en manquent.

Le sieur Jacques du Roi étoit sur le point d'établir une Verrerie à la Martinique , lorsque la Guerre de 1688. survint. Ce fut ce qui l'empêcha d'exécuter son projet , qui n'auroit pas manqué de réussir , puisque nous avons dans le païs tout ce qui est nécessaire pour cette Manufacture. On sçait que les fougères de toute espece n'y manquent pas , on trouve

1696.

des cailloux blancs & autres tant qu'on en veut dans les rivieres , & le centre des Isles est rempli de bois , dont l'abbatis donneroit lieu à faire des Cacaotieres , ou des plans d'autres arbres. Il est vrai que cette Manufacture ne trouveroit pas son débouchement en France , où il y a déjà assez de Verreries établies ; verrerie. mais on ne laisseroit pas d'en retirer un profit considerable , non-seulement par la consommation qui s'en fait dans le païs , & qui augmenteroit bien davantage , mais encore par la quantité qu'on en pourroit transporter chez nos voisins de la terre ferme , où cette marchandise seroit bien venduë.

Gommes

On trouve dans toutes nos Isles une quantité très-considerable de gommes de differentes especes. J'ai parlé de quelques-unes dans ces Memoires , & j'ai rapporté ce que je sçavois de leurs vertus , & des usages auxquels on les pouvoit employer ; mais mes remarques n'ont pas été fort loin , parce que mes connoissances n'étoient pas fort étenduës. Le Medecin Surian , le Pere Plumier & autres , que la Cour a entretenu sur les lieux , auroient dû ne pas negliger cet article. Ce qu'il y a de certain , c'est que jusqu'à present personne ne s'est avisé de recueillir

lit ces gommés , & d'essayer d'en faire quelque Commerce. Est-ce indolence , ou ignorance , le Lecteur en jugera comme il le trouvera à propos. 1696.

Ce que j'ai remarqué dans mon voïage à la Souphriere de la Guadeloupe , fait voir que nous y avons abondamment du souffre & de l'alun. Je sçai que ces deux choses ne sont pas d'une fort grande conséquence : cependant elles sont d'usage , on en consomme beaucoup. J'ai vû étant à Civita Vecchia quantité de Barques de Provence & de Languedoc , qui venoient charger l'alun que l'on fait à deux ou trois lieües de cette Ville , & d'autres qui prenoient le souffre qui y étoit apporté de differens endroits des Terres de l'Église , & du Grand Duc de Toscane. Quelle nécessité d'aller chercher chez les Etrangers , ce qu'on peut trouver chez soi ? J'ai étudié avec application tout ce qui regarde la fabrique de l'alun , j'espère en instruire à fond mes compatriotes dans un autre Ouvrage.

J'avois remarqué étant chez les Espagnols , qu'ils font une prodigieuse consommation de Safran , ils en mettent dans presque tout ce qu'ils mangent , & ils ne sont pas seuls , les Italiens , & les Peuples du Nord aussi - bien que les

1696.

Safran.

Turcs , & les Aſiatiques en uſent auſſi beaucoup. Ils prétendent que rien n'eſt meilleur pour la poiſtrine. Je les en croiſur leur parole : car je ne veux de procès avec perſonne. Ce que j'avois remarqué de la conſommation de ce ſimple me fit venir la penſée d'en introduire la culture dans nos Iſles , où il n'y a point de doute qu'il n'eût profité à merveille , & rapporté bien plus qu'en Europe. Ainſi me trouvant dans le Comtat d'Avignon à mon premier retour d'Italie , je m'inſtruiſis de tout ce qui regarde cette plante , du terrain qui lui eſt le plus propre , de ſon expoſition au Soleil , du tems de mettre les oignons en terre , de les lever , de leur maturité , en un mot , de tout ce qui pouvoit faire réuſſir mon deſſein. J'achetai environ cent livres de ces oignons que j'encaiffai proprement , & que je fis charger avec d'autres choſes que j'envoyois aux Iſles ; & j'engageai un jeune homme du Comtat , qui entendoit parfaitement bien la culture de cette plante , de venir avec moi à l'Amérique , pour donner commencement à cette nouvelle marchandſe.

Je ne doute nullement qu'elle ne réuſſiſt à merveille aux Iſles , la chaleur du climat , la bonté du terrain , & la facilité

qu'il y a à cultiver les plantes qui ont des oignons , me persuadent que ceux qui voudroient prendre ce soin , feroient des profits considerables , quand même pour en faire un plus grand débit , ils la donneroient à meilleur marché qu'elle ne se donne ordinairement , parce qu'ils pourroient faire deux récoltes par an , au lieu qu'on est heureux en Europe , lorsqu'on en peut faire une qui soit un peu bonne. Des raisons qui ne sont point de ces Memoires m'ayant retenu en Europe , mon projet n'a point eu de suite , & mes oignons ont été negligez. J'exhorte cependant mes compatriotes d'éprouver la culture de cette plante , il ne faut presque ni travail , ni dépense , & ils pouront faire un profit considerable.

On avoit commencé à élever des vers à soye à la Martinique , & quoiqu'on ait abandonné cette Manufacture par les plus mauvaises raisons du monde , il y a encore un très-grand nombre de meuriers blancs sur pied , qui semblent inviter nos Habitans à s'attacher de nouveau à ce riche commerce. La Soye.

Le sieur Piquet de la Calle Commis principal de la Compagnie de 1664. avoit commencé à faire de la soye sur son Habitation , en la Paroisse de Sainte Maris

1696.

à la Cabesterre de la Martinique. Il étoit Provençal aussi-bien que son épouse, & par conséquent accoutuméz à cette manufacture. Il y réussit le premier, & si heureusement qu'il fut en état d'envoyer des écheveaux de sa soye à M. Colbert, ce Ministre incomparable, si zelé pour la gloire de son Prince, & pour l'établissement des Colonies, qu'on l'en peut dire le pere. Ce Ministre ne manqua pas de faire voir ces nouvelles soyes au Roi, qui en fut si content, qu'il donna au sieur de la Calle une gratification de cinq cent écus, pour l'encourager à poursuivre cette Manufacture, & exciter les autres Habitans à l'imiter. Rien au monde n'auroit été plus avantageux au Royaume & à nos Colonies, puisque nous autions trouvé chez nous ce que nous allons chercher chez les étrangers, qui s'enrichissent à nos dépens, au lieu que si nous voulions nous donner un peu de mouvement, nous les obligerions d'avoir recours à nous, & de nous apporter leur argent, pour avoir ce que nous allons chercher chez eux.

On avoit pourtant abandonné cette Manufacture avant que j'arrivasse aux Isles, & cela uniquement, parce que les fourmis & les ravets dont j'ai parlé dans

ma seconde Partie, s'attachoient aux vers, aux cocons & aux œufs, & y faisoient du ravage, Mais on pouvoit, & on peut encore à present, & on le pourra toujours quand on voudra, remedier à ces accidens, & comme on a trouvé le moyen de garantir bien d'autres choses des at-  
raques de ces insectes, on pourra aussi en garantir les vers à soye, qui seront d'un rapport d'autant plus grand qu'il sera continuel, parce que les meuriers étant toujours chargez de feüilles, on pourra faire éclore les œufs dès qu'ils seront faits, & avoir ainsi une recolte continuele.

J'ai parlé du Coton dans un autre endroit, auquel je renvoye le Lecteur, afin qu'il y puisse voir avec quelle facilité on cultive l'arbrisseau qui le porte, le profit certain qu'il y a sur cette marchandise, & combien celui des Isles surpasse <sup>Coton.</sup> en beauté, longueur, finesse, & blancheur, tout celui qu'on apporte du Levant. Je pourrois remarquer ici en passant, que tous les étrangers nous donnent continuellement un exemple que nous devrions suivre, & que nous ne suivons point. Ils empêchent l'entrée chez eux des marchandises étrangères, quand ils en fabriquent de pareilles, &c

1696.

qu'ils en font assez pour leurs besoins, ou pour faire rouler leur Commerce. Voilà le cas où nous sommes. Il est certain que nos Isles peuvent fournir plus de Coton que le Royaume, & les Erats voisins ou éloignez, où nous pouvons porter nôtre Commerce n'en peuvent consommer. Pourquoi donc en aller chercher chez les Turcs ? Il n'y auroit pour faire fleurir ce Commerce, qu'à défendre l'entrée du Coton étranger dans le Royaume, & l'on verroit bien tôt quel profit considerable il en reviendroit au Roi & à la Nation.

Teiles de  
Coton.

Mais nos Américains pourroient encore porter plus loin l'avantage qu'ils retirent de leur Coton. Ils devroient le travailler chez eux, & puisqu'ils ont des métiers pour faire des hamacs, pourquoi n'en ont-ils pas pour faire des toiles ? ils y réussiroient aussi-bien qu'aux Indes Orientales, ils ne manquent pas de couleurs pour les teindre, n'y d'industrie pour égaler, & même pour surpasser les Asiaticques. Ce travail occuperoit bien des femmes oisives, bien des Negres encore trop jeunes pour le travail de la terre, & bien des Negres surâgés, & quantité de petits Habitans & d'Ouvriers qu'on feroit venir de France. Que

s'il y avoit des raisons pour ne pas faire des toiles fines , du moins il n'y auroit aucun inconvenient à établir des Manufactures de grosse Cotonine pareille à celle dont on se sert dans la Méditerranée pour les voiles des Vaisseaux & des Galeres ; & comme on y employe le Coton du Levant , on pourroit y employer celui des Isles , & donner ces toiles à meilleur marché. Cet article est d'une grande consequence , & feroit le fond d'un Commerce qui occuperait , & enrichiroit bien du monde.

1696.

Nos filles & femmes Creolles font des bas de Coton à l'aiguille , qui sont d'une finesse , & d'une beauté surprenante. Ceux de Coton blanc , que l'on fait teindre en écarlatte font honte à la soye , & ceux de Coton de Siam naturellement de couleur de muse sont d'une finesse & d'une douceur qu'on ne peut exprimer. Mais ce travail est long , & rend l'ouvrage fort cher. On pourroit l'abreger , & le donner à beaucoup meilleur marché , en introduisant dans les Isles les métiers dont on se sert si utilement en Europe.

J'ai fait la description du Fromager & du Coton qu'il porte. Jusqu'à present on ne l'a employé que pour garnir des

1696.

Coton de  
Froma-  
ger.

robes de chambre, ou pour faire des oreillers. On dit même qu'il n'est pas permis d'en faire entrer dans le Royaume, parce qu'on le pourroit mêler avec le Castor dans la Fabrique des Chapeaux. Quel danger y auroit-il quand cela arriveroit, pourvû que les Chapeaux fussent également bons, l'inconvenient ne seroit pas grand, il porteroit peut-être un peu de préjudice à la Compagnie de Canada, & les Chapeaux seroient à meilleur marché. Mais sans entrer dans ce détail, on pourroit le filer : car quoiqu'il soit court, & extraordinairement fin, il est plus long que le poil de Castor, & puisqu'on file bien celui ci, il me semble qu'on pourroit filer l'autre, & en faire des bas, des gands, des chaussons, & autres hardes qui seroient d'une chaleur, d'une legereté, & d'une délicatesse admirable. Je parlerai dans un autre Ouvrage de la Lana Sucida, qui croît dans certains coquillages que l'on trouve dans l'Etang de Tarente en Calabre, que l'on ne laisse pas de filer, & de mettre en œuvre, quoi qu'elle soit bien plus courte, & qu'elle paroisse bien plus difficile à s'unir ; c'est la chaleur qui la fait estimer. Je suis sûr que le Coton de Fromager feroit le même effet, & que

les ouvrages qui en seroient compolez  
dureroient davantage , & seroient à  
meilleur compte. 1696.

Il ne s'étoit trouvé encore personne  
aux Isles, du moins jusqu'à mon départ,  
qui se fût avisé de faire tondre les mou-  
tons, & de profiter de leur laine. On lais-  
soit ce soin aux halliers & aux épines,  
où ces animaux attachoient leurs toisons, Laine.  
& les y laissoient. Quoique ces laines ne  
soient pas des laines d'Espagne, elles ne  
laisseroient pas de valoir quelque chose,  
si on se donnoit la peine de les amasser,  
& de les employer. On en employe qui  
ne valent pas mieux, & peut-être beau-  
toup moins. Mais si on vouloit avoir  
des laines excellentes, quel païs au mon-  
de est plus propre pour élever les bêtes à  
laine ? Les pâturages y sont admirables,  
& si on vouloit s'en donner la peine, &  
porter aux Isles des brebis de race d'Es-  
pagne, nous aurions avant qu'il fût dix  
ans, tous nos troupeaux de moutons Es-  
pagnols, dont les laines fines & douces,  
fourniroient nos Manufactures de Fran-  
ce, supposé qu'il ne se trouvât personne  
dans le païs qui voulût établir quelque  
Draperie. Je sçai que les Espagnols sont  
assez attentifs sur la sortie de leurs mou-  
tons ; mais je sçai aussi que chez eux,

1696.

comme par tout ailleurs, l'argent est une clef qui ouvre toutes sortes de serrures ; & d'ailleurs la difficulté n'est pas si grande qu'on se l'imagine. Nos Vaisseaux qui trafiquent en Espagne en apportent tous les jours des moutons mâles & femelles. Je le repete encore, après y avoir bien pensé, je ne connois point de terrain plus semblable à celui d'Espagne, & par consequent plus propre à élever des moutons, & produire de belle laine, que nos Isles.

Peaux &  
poils de  
Chevres.

Nous avons des chevres en quantité dans toutes nos Isles, elles y viennent à merveille, & leur poil qui est très-beau est négligé aussi bien que leurs peaux. Il me semble que nos compatriotes devroient bien une fois en leur vie, revenir de l'assoupissement où ils sont sur leurs interêts, & profiter des moyens que Dieu leur presente de faire leurs affaires. Pourquoi laisser perdre le poil de leurs chevres ? On le va chercher bien loin pour faire des étoffes, pourquoi ne le ramassent-ils pas ? Et si leur industrie ou leur paresse ne leur permet pas de le mettre en œuvre, du moins ne devroient-ils pas le laisser perdre. Car ils doivent tous, ayant la plûpart des familles nombreuses, se bien inculquer ce principe d'éco-

nomie , Rechercher les gros profits , & ne pas négliger les petits Ce que je propose ici n'est pas si peu considérable , qu'on ne doive pas y faire attention. 1695.

Les peaux de chevres , des boucs , & des chevreaux ou cabrittons pourroient être passées dans le païs , ou envoyées vertes en France. Cependant on les néglige , & j'ai vû le tems qu'on négligeoit même celle des bœufs. Je parle des Isles du Vent : car les Boucaniers de Saint Domingue en usoient autrement , puisqu'ils ne tuoient les bœufs sauvages que pour en avoir les cuirs. Il est vrai qu'à présent qu'on a établi des Boucheries dans bien des endroits des Isles du Vent , les Bouchers ont soin de ne pas laisser perdre les grands cuirs. Qu'on fasse un peu d'attention sur les peaux & sur les laines & les poils , & on verra que ces trois choses peuvent être d'un débit considérable , & le fond d'un très bon Commerce.

L'Isle de Sainte Croix , celles de Saint Martin & de Saint Barthelemy , la Grande terre de la Guadeloupe , & les morragnes qui sont au centre de la Guadeloupe & de la Martinique , la Grenade , & la terre ferme de Cayenne sont remplis de bois précieux que l'on néglige , & que l'on brûle sans discretion , & sans

1696.

prendre garde que tel arbre débité ou en planches , ou simplement troncé en billes , seroit bien vendu en Europe. On va chercher l'Ebeine bien loin , & nous en avons chez nous. Le bois de Brésil , le Brésilillet , le bois jaune , & autres qui peuvent servir aux teintures , se trouvent par tous les endroits que je viens de nommer. J'ai vû vendre à Paris douze sols la livre le bois violet de la Grande terre de la Guadeloupe. Les Ouvriers s'en servoient à faire des tabatieres & des chasses de rapes à tabac , & le prenoient pour de véritable Ebeine.

Qui empêche que les Habitans de Marie Galande & des petites Isles ne cultivent la Cochenille ? Combien y en a-t-il qui menent une vie languissante & pauvre , parce qu'ils ne sont pas en état de faire des Sucrieries , des Cacaotieres , ou des Indigoteries , parce qu'ils n'ont pas assez d'Esclaves , ou parce que leur terrain n'est pas propre à ces Manufactures , qui deviendroient riches & puissans , en cultivant la Cochenille. Rien n'est plus aisé , il ne faut ni de grandes Habitations , ni de bons terrains pour cela. La terre la plus maigre & la plus usée est la meilleure pour les raquettes ou figuiers épineux , & comme ces plantes

La Co-  
schenille.

portent du fruit deux fois l'année, on <sup>1696.</sup> feroit deux récoltes de ces insectes si chers, & si précieux. Je sçai que peu de gens sçavent la maniere de les gouverner, de les faire mourir, de les secher, & autres choses qu'il faut sçavoir, pour bien conduire cette entreprise; mais nous avons tant de Flibustiers qui ont été sur les lieux où les Espagnols font cette marchandise, & il est si facile d'y aller, & d'y demeurer sous quelque prétexte, & cependant examiner avec soin tout ce qui regarde la Cochenille, que ce n'est qu'une véritable indolence, & une paresse crasse, qui empêche nos Insulaires de se donner les mouvemens nécessaires pour entreprendre la culture des plantes qui nourrissent la Cochenille.

J'ai parlé de la Pouffolane dans d'autres endroits. Tout le monde est convaincu de son utilité. J'en ay découvert au Fort Saint Pierre de la Martinique, & je suis persuadé qu'il y en a dans tous les mornes de la Basseterre qui sont voisins de la mer. On en trouve en quantité à la Guadeloupe, où on la connoît sous le nom de ciment rouge. La Pouffolane. Cependant nos François la vont tous les jours chercher en Italie, l'achètent bien cher, & ont souvent de la peine à en avoir des étrangers pendant

1696.

que nous en avons dont nous ne sçavons que faire.

Pour n'en pas manquer en France, il n'y a qu'à ordonner à tous les Capitaines des Vaisseaux qui vont aux Isles, de jeter leur lest à la mer, & de se lester à leur retour, de Pouffolane. Les Habitans sur les terres desquels ce sable se trouve, qui le tireront & feront conduire au bord de la mer, en retireront quelque avantage, & les Marchands en auront aussi du profit, puisqu'ils vendront une chose qui leur a tenu lieu d'une autre qui ne leur auroit apporté aucun gain. Par ce moyen la Nation sera exempte de recourir aux Etrangers qui ne manquent jamais de se faire tenir à quatre, dès qu'ils voyent que nous avons besoin d'eux, & on se trouvera en état de faire des ouvrages que l'on ne peut entreprendre faute de ce secours.

La Cour a envoyé aux Isles en différens temps des gens qu'elle entretenoit, & qui étoient destinez, les uns pour désigner les plantes, comme le P. Plumier; les autres pour les dissequer & en faire l'anatomie, comme le Medecin Surian; d'autres pour des Observations Astronomiques, comme le P. Feuillée: tout cela est bon, & on ne peut que louer

l'attention du Prince & de ses Ministres ; il seroit seulement à souhaiter qu'ils vou-  
lissent en avoir autant pour le Commer-  
ce & pour les nouvelles Manufactures  
que je propose ici , & pour celles qu'un  
plus habile homme que moi pourroit dé-  
couvrir ; car enfin les Manufactures  
font naître & entretiennent le Commer-  
ce , & le Commerce fait la grandeur du  
Prince , & les richesses de ses Sujets. Il  
seroit donc à souhaiter qu'on envoyât  
aux Isles des gens sages , habiles ,  
desintéressés , & dévoués au bien  
de leur Patrie qui examinassent attenti-  
vement non-seulement tout ce que j'ai  
proposé , mais encore tout ce que le Pays  
leur offriroit ; qui fissent les experien-  
ces nécessaires pour faire réussir ce qu'ils  
auroient entrepris , & qui mettant les  
premiers la main à l'œuvre , portassent  
les autres à les imiter : après quoi on  
pourroit attendre que le Prince encoura-  
geroit ses Sujets , ou par des recom-  
penses , ou par les moyens qu'il a en  
main , pour favoriser les Manufactures  
qu'on auroit mises sur pied nouvellement,  
soit en les déchargeant de quelques droits  
d'entrées , soit en défendant l'entrée des  
étrangeres dans ses Etats , aussi-bien que  
leur usage , & commençant lui-même à

1696. ne se servir que de ce qui seroit du crû de son País & de l'invention de ses Sujets.

Je sçai qu'on ne manquera pas de m'objecter ici que mon Projet tend à ruiner tout le Commerce que nous avons avec les Etrangers , & que n'allant plus chez eux nous pourvoir de leurs denrées , ils ne viendront plus aussi chez nous enlever les nôtres ; ce qui détruiroit en partie notre Navigation , & nous priveroit des profits que les Compagnies & les particuliers font dans le Commerce , qui n'est autre chose qu'un échange que l'on fait de ce qu'on a chez soi , avec ce qu'on trouve chez les Etrangers , & qui nous manquoit.

C'est dommage que l'on n'ait pas eu ces vûes dans le temps du Ministère de M. Colbert , on se seroit bien gardé d'établir des Manufactures de Glaces en France , de peur de faire tort aux Vénitiens qui avoient cette Manufacture chez eux bien long-temps avant que nous songeassions à l'établir chez nous. Avec quelle conscience ce grand Ministre a-t-il pu les priver du profit immense qu'ils faisoient par le débit de leurs Glaces & de leurs Cristaux ? Mais on a découvert en France tout ce qui étoit nécessaire pour la fabrique des Glaces : on y tra-

vaille infiniment mieux qu'à Venise : nos Glaces surpassent les leurs en grandeur, en poli, en netteté, & nous avons trouvé le moyen de les donner à bien meilleur marché qu'eux. N'importe, il ne falloit pas rompre l'ordre établi : de temps immémorial les Venitiens étoient en possession de faire des Glaces, & eussent-elles encore esté moins bonnes qu'elles ne sont, il ne falloit pas entreprendre d'en faire de meilleures en France, quand même tout le reste du Monde auroit dû souffrir de se trouver privé du fruit de nos travaux & de nos découvertes. N'est-ce pas une bonne raison ?

Par un raisonnement à peu près aussi juste il faudroit empêcher les Dieppois & autres Pêcheurs de Harang, de saler ce Poisson, & nous en aller fournir chez les Hollandois, parce que ces Peuples ayant trouvé les premiers l'invention de le saler, c'est leur faire tort d'imiter leur ouvrage, & les priver ainsi d'un profit qui paroît leur appartenir privativement à tous autres.

Par la même raison il ne falloit jamais songer à établir des Manufactures de Draps d'or & de soye, Tapis façon de Turquie & de Perse, parce que les Florentins & les Genoïs étoient en possession

502 *Nouveaux Voyages aux Isles*  
1696. de faire ces étoffes , & que les Turcs & les Persans n'ont plus le débit de leurs Tapis depuis que nous nous sommes avisés d'en faire d'aussi beaux que les leurs , & peut-être plus beaux.

Enfin il falloit laisser aux Ouvriers de Nuremberg & autres Villes d'Allemagne le soin de fournir les quatre parties du Monde de Clinquaille , sans nous mêler de perfectionner leurs ouvrages , & empêcher par les Manufactures que nous avons chez nous le débit avantageux qu'ils faisoient des leurs.

Je pourrois pousser ce détail bien plus loin , & mettre dans un plus grand jour le ridicule du raisonnement de ces mauvais Commerçans : mais je croi que ce que j'en ai dit suffira à tout esprit raisonnable.

Mais si nous n'allons point chez les Etrangers , ils ne viendront point chez nous. Autre mauvais raisonnement. Nous avons des choses qui leur manquent , qui leur ont toujours manqué , & qui leur manqueront jusqu'à la fin du Monde , & dont par conséquent ils seront toujours obligés de se fournir chez nous. Ce sont nos Bleds , nos Vins , nos Eaux-de-Vie , nos Sels , &c. Qu'ils cherchent tant qu'ils voudront , ils ne trou-

veront ces trois choses absolument nécessaires chez eux , & surabondantes chez nous , que dans ce Royaume. Il faut qu'ils les y viennent chercher : c'est pour eux une nécessité absoluë. N'a-t-on pas vu que pendant les guerres les plus allumées qu'il y a eu entre nos voisins & nous , ils ont été obligez de se servir du ministère des Nations neutres , pour se pourvoir de ces denrées , quand ils n'ont pû obtenir de Passe-ports pour les enlever eux-mêmes. Nous pouvons absolument nous passer de presque tout ce qui vient de dehors ; mais les Etrangers ne peuvent se passer des choses qui viennent chez nous. Faisons bien du Vin , du Blé , & du Sel , &c. Voilà le fond d'un Commerce immense & avantageux à toute la Nation ; & ce Commerce nous fournira un débouchement de toutes nos autres Manufactures tant du Royaume , que des Isles , avec cet avantage que nous ne serons point obligez de laisser sortir l'argent de chez nous , & que les Etrangers seront contrainsts de nous apporter le leur.

Le déperissement de nôtre Marine n'est point du tout à craindre. Quand les Provençaux cesseroient d'envoier leurs Bâtimens pour enlever les Bleds , les

1696.

Huiles , les Laines , & les Drogues des côtes de l'Asie & de l'Afrique , ils ouvreroient un Commerce avec l'Amerique qui seroit bien plus considerable & plus avantageux ; & ces Peuples qui se verroient privez de l'argent comptant qu'on leur apporte de France , se mettroient enfin à la raison , & traiteroient les François comme ils traitent les autres Nations , & prendroient de nos Marchandises en échange des leurs ; car c'est ainsi que les Anglois & les Hollandois commercent avec eux. Ainsi bien loin que la Marine du Levant souffrît quelque diminution , elle s'augmenteroit considerablement par le nombre des Bâtimens qu'elle enverroit en Amerique , & par le Commerce qu'elle auroit dans la suite au Levant , où l'on porteroit à droiture les Sucres & les autres Marchandises qu'on en tireroit , & qui seroient propres aux Asiaticques. Je ne dis rien de celle du Ponant ; on voit assez qu'elle augmentera toujours à proportion du Commerce qu'elle fera en Amerique. Je croi avoir remarqué en quelque endroit que l'on avoit vû dans une seule année près de cent Bâtimens étrangers chargez de Tabac dans nos Ports. Si l'on semettoit sur pied dans nos Isles la culture

ture de cette plante , n'augmenteroit-on pas d'autant de Bâtimens le Commerce que l'on y fait , & nos Isles devenant tous les jours plus peuplées , ne seroit-ce pas une nécessité absoluë d'y envoïer un plus grand nombre de Vaisseaux. Ainsi bien loin que nôtre Marine souffrît quelque chose , les gens qui sont un peu au fait de ces sortes de choses , comprendront aisément que nôtre Commerce augmentera à proportion de la quantité & de la diversité des choses que nous serons en état d'envoyer , ou de vendre aux Estrangers , & par conséquent de faire fleurir nôtre Marine plus qu'elle n'a jamais fait. A quoi je dois ajoûter que l'abondance de nos Marchandises nous mettant en état de les donner à meilleur marché que les autres , nôtre Commerce s'établira sur les ruïnes du leur , & nos Ports deviendront les entrepôts du Commerce de presque tout le Monde.

Ne craignons pas de manquer de moyens d'entretenir ce Commerce , la fécondité des terres du Royaume & de celles de l'Amérique qui en dépendent , est admirable ; il n'y a qu'à les bien cultiver pour en retirer tout ce qu'on voudra ; & l'industrie de nos François , leur habileté dans les Arts , & leur pénétra-

1696.

tion dans tout ce qui peut faire fleurir le Commerce, n'ont besoin que d'être excitées & reveillées de l'assoupissement où ils semblent être depuis quelque temps, pour produire des effets si extraordinaires, qu'on n'ose pas seulement se les imaginer.

Deux choses peuvent empêcher ou retarder l'exécution des projets que je viens de faire pour nos Isles de l'Amérique. La première est la nonchalance ordinaire à tous nos Insulaires, vice qui se communique aisément aux Européens qui viennent s'établir parmi eux. La douceur & la fécondité du climat les y portent; contents d'une médiocre fortune, & jouissant à l'aise, & sans le partager avec personne, de ce que le País produit presque naturellement, & de ce qu'ils retirent du travail de leurs esclaves, ils croupissent dans une lâche & molle oisiveté. Le jeu & la bonne chère sont presque les seuls exercices qui partagent leur temps, ou les seules choses qui troublent, ou qui interrompent un peu la tranquillité de leur paisible repos. Point d'émulation pour perfectionner ce qu'ils ont trouvé établi avant eux, ou pour chercher quelque chose de nouveau qui puisse augmenter leurs revenus, & faire hon-

*Françoises de l'Amérique.* 907  
neur à leur Nation , & lui être de  
quelque utilité. 1696.

La seconde est la négligence de ceux qui sont chargez des affaires publiques. Il est à naître qu'il s'en soit trouvé quel- qu'un assez intelligent , ou assez bien in- tentionné pour porter les Habirans à ou- vrir quelque Commerce nouveau , ou à établir quelque nouvelle Manufacture , ou du moins qui les ait encouragé & protégé dans les desseins qu'ils ont eus , & qui ait fait valoir auprès du Prince & de ses Ministres , les projets qu'on leur a presentez. Il faut croire que la multri- tude & la diversité des soins attachez à leurs Charges les distrayent , & les em- pêchent de faire attention sur bien des choses qu'ils regardent ordinairement comme petites & de peu de consequence , parce qu'ils n'y voyent pas un profit present , ce qui ne vient que parce qu'ils n'en pénétrent pas l'importance , & peut-être la nécessité , & encore moins la facilité qu'il y a à les fai- re réussir. Cependant ces choses pe- tites dans leurs commencemens peuvent devenir très grandes dans la suite , & fai- re le fond d'un Commerce considerable , qui ne manqueroit pas d'augmenter les revenus du Roi en même- temps que ceux des particuliers.

Il n'y a pas long-temps que les Marrons & les Châtaignes étoient inconnus dans le Nord. Un Marchand Limosin s'avisa d'en porter pour cent écus à la Foire de Bordeaux ; & il les vendit d'abord si avantageusement , qu'il en fit venir en toute diligence une assez grande quantité qu'il vendit encore mieux : ce qui a toujours continué depuis ce temps-là , & a donné un débouchement si considérable à ces fruits , que ce qu'on regardoit avant ce temps-là comme une bagatelle , est devenu le fond d'un très-bon Commerce & très-avantageux pour les Provinces où l'on cultive les Châtaigniers. Ils viendroient en perfection aux Isles ; & comme ils n'y seroient pas sujets à la gelée , comme en France , ils pourroient suppléer quand les autres manqueroient. On peut raisonner de même d'une infinité de choses que l'on peut tirer de ces heureuses & fertiles terres.

Mais il faut que je donne un avertissement à ceux qui voudront commencer les épreuves , & établir les Manufactures dont j'ai parlé dans tout cet article & dans les autres endroits de cet Ouvrage , c'est de se souvenir que les commencemens sont toujours rudes & difficiles , & que comme il a fallu beaucoup de pa-

tience, de dépense, de tems, de soin & de travail, pour porter les Manufactures, les Arts, les Sciences, & le Commerce au point de perfection où nous les voyons aujourd'hui en France, il faut aussi qu'ils s'attendent aux contretemps que les premiers inventeurs des choses ont éprouvez. Mais ils doivent à leur exemple ne se point rebuter pour les difficultez qu'ils pourront rencontrer : ils doivent tenter différentes voyes, employer differens moyens, travailler sans relâche & avec courage, jusqu'à ce qu'ils soient parvenus au but qu'ils se sont proposé.

1696.

Mille experiences nous ont appris que ce qu'on ne trouve pas dans un tems, se presente souvent de lui-même dans un autre ; que les graines, les plantes & les arbres qui ne réussissent pas dans une terre, font souvent merveille dans un terrain tout voisin. La saison, la disposition du tems, les accidens imprevis, ou irremediabiles, & beaucoup d'autres circonstances contribuent infiniment à faire réussir ou écheoir les entreprises qui paroissent les mieux concertées. Mais la patience, la vigilance, le travail & les reflexions font surmonter toutes sortes de difficultez telles qu'elles puissent être. C'est beaucoup demander à nos François.

de l'Amérique ; mais il faut espérer que leur intérêt les aidera à vaincre la répugnance qu'ils ont pour le travail, sur tout quand il est un peu de longue haleine.

---

*Des Marchandises propres pour les Isles ,  
& sur lesquelles il y a un profit considerable à faire.*

**A** L'égard des Marchandises qu'on peut porter d'Europe aux Isles , il faut se persuader que tout ce qui se consomme par la bouche , est d'un débit infini , que quelque quantité qu'on en porte , on n'en a jamais rien rapporté , & que quand les choses ont été bonnes , les Marchands y ont toujours fait un profit raisonnable , & ordinairement très-considérable.

Je mets sous le titre de Marchandises qui se consomment par la bouche , le Bœuf & le Lard , les Farines , toutes sortes de Poisson salé , les Jambons , les Langues de Bœuf & de Cochon , les Saucissons de France & d'Italie , toutes sortes de Fromages tant François qu'Étrangers , les fruits secs de toute espece , les Huiles d'Olive & à brûler , le Beurre & autres provisions de ce genre ; la

Cire & la Chandelle ; les Vins François & Etrangers, les Eaux-de-Vie, les Liqueurs, & generalement tout ce qui peut flater le goût, & servir à la bonne chere & aux plaisirs de la table. Après quoi on ne doit pas oublier les remedes de quelque nature qu'ils puissent être, bons, mauvais, ou inutiles. Nos Esculapes qui les achètent, ont soin de s'en défaire à un prix d'autant plus haut, qu'ils sont moins connus: ils en sçavent sur ce chapitre autant pour le moins que les Apotiquaires de Paris.

1696.

Le Bœuf salé d'Irlande est le plus estimé, & avec raison; car il est certain qu'il est toujours le meilleur, le plus gras, le plus dessoffié, & le moins sujet aux friponneries, pourvû qu'il n'ait point été refait dans un certain Port que la charité m'empêche de nommer, où l'on en est venu jusqu'à cet excès, de mettre dans les Barils des têtes de Bœuf toutes entieres avec les jambes & les pieds, & même au lieu de Bœuf, de la chair de Cheval avec les pieds encore tous ferrez.

Les Marchands ont assez soin de faire visiter les Sucres qu'ils reçoivent, & de faire faire des Procès verbaux, quand ils y trouvent quelque défaut; la condition devroit être égale, & les Intendans

& Juges qui sont sur les lieux devoient veiller plus qu'ils ne font sur les malversations des Marchands, les en punir severement, afin que leur exemple retînt leurs semblables dans le devoir. On me pardonnera bien ce petit avis : car puis-que j'ai eu soin d'enseigner aux Marchands à connoître les défauts des marchandises des Isles, il me semble qu'il est juste d'empêcher que les Habitans ne soient trompez dans celles qu'ils achètent, & l'unique moyen pour cela est la visite des marchandises avec la confiscation & l'amende quand elles se trouvent défectueuses.

Les meilleurs lards viennent de la Rochelle aussi bien que les farines. Les Marchands de cette Ville sont accommodans, & on s'est toujours loüé de leur droiture, de leur fidelité, & de leurs manieres. Les Normands y ont fait tout le Commerce pendant un grand nombre d'années, & on peut dire, que ce sont eux qui ont peuplé les Isles, de sorte qu'il y a très-peu de familles qui ne soient Normandes, ou descendûes d'autres familles Normandes; de là on doit conclure que nos Insulaires ne manquent ni d'esprit, ni d'adresse, & que les uns & les autres, c'est-à-dire, les Marchands

qui viennent de ce pais-là & nos Habitans n'ont pas oublié la simplicité naturelle à leur Nation. C'est un plaisir de les voir traiter ensemble, les Peuples moins rusez y trouvent infiniment à profiter.

1696.

Les meilleurs ferremens comme hâches, serpes, hoïes, toute sorte de fer travaillé, & les armes viennent de Dieppe. La poudre qu'on appelle mal-à-propos de Cherbourg, car on n'y en a jamais fait, a toujours passée pour la meilleure, & a été long-tems l'unique dont nos Boucaniers se servoient. Les Normands portent encore aux Isles des toiles & des dentelles de toute espece, des chapeaux, des ouvrages d'ivoire, des draps, & comme ils sont voisins de Paris, qui est la source intarissable des modes, ils sont aussi toujours les premiers, ou du moins ils le peuvent être, qui en portent l'usage dans nos Isles.

Les meilleurs vins François viennent de Bordeaux & des environs. On sçait que tous les vins qu'on charge à Bordeaux, ne sont pas des vins de Gravelle où de Gravier, & qu'il y en a infiniment davantage qui sont de Palus, c'est à dire, de ces endroits bas & gras, qui donnent des vins épais & durs, si recherchez des Peuples du Nord. C'est à ceux qui les

1696.

achètent à les prendre, pour ce qu'ils font après les avoir bien goûtez, sans s'arrêter aux titres pompeux que les Marchands leur donnent : car ces Marchands sont Gascons, & joiissent aussi-bien que les Italiens du privilege d'amplifier autant qu'ils veulent tout ce qu'ils disent. Surquoi il faut remarquer que quand ces vins communs, c'est-à-dire, ces vins de Palus sont bien choisis, & qu'ils ont passé la mer, ils se dépurent, & sont infiniment meilleurs aux Isles que dans le pais qui les a produits.

On ne peut croire la consommation de vin qui se fait dans les Isles. Je n'ose rapporter ce que les Fermiers du Domaine du Roi m'en ont dit, de crainte qu'on ne me soupçonne d'exageration. Il est très-certain, & tous ceux qui connoissent le pais, en conviennent, que quelque quantité que les Flottes en apportent, s'il se passe deux ou trois mois sans qu'il vienne des Vaisseaux, on est presque par tout réduit à l'eau.

Les vins de Bordeaux, de Cahors, & autres de ces côtez-là, ne sont pas les seuls que l'on porte aux Isles. On y en porte de Provence, de Languedoc, d'Italie, d'Espagne, de Maderé, de Canarie, de Portugal. J'y ay bû des vins

*Françoises de l'Amerique.* 515  
du Rhin, du Necre, de Moselle, & 1696.  
des vins de Bourgogne & de Champagne,  
qu'on avoit fait venir en bouteilles. C'est  
le moyen le plus sûr de conserver ces  
deux derniers.

A l'égard des eaux-de-vie, & de toutes sortes de liqueurs, tant de France que des païs étrangers, la conformation qui s'en fait passe l'imagination : tout le monde en veut boire, le prix est la dernière chose de quoi on s'informe. Il suffit que toutes ces boiffons soient bonnes pour en avoir un débit prompt & avantageux.

Les bonnes eaux-de-vie viennent de Nantes, de Cognac, d'Andaye, d'Orleans, & de la Rochelle. Il vient quantité de liqueurs & de vins, de liqueurs de Provence & de Languedoc, de la cire en cierges & en bougies, des fruits secs, de l'huile d'olives, du savon, des capres, des olives, des pistaches du Levant, des fromages de Roquefort, de Parmesan & d'Auvergne, & une infinité d'autres denrées pour la bouche, tant pour le necessaire que pour le plaisir, & quelque quantité qu'on en apporte, tout est enlevé, & les Magasins les mieux fournis sont vuidez dans un moment.

Quant aux choses qui sont nécessaires pour l'entretien des Habitans, ou pour

1700.

leur plaisir , ou la fourniture de leurs Habitations , on trouve toujous à les vendre promptement , & avec profit. On compte parmi les choses nécessaires à une Habitation , les chaudières de cuivre & autre matière , & les autres équipages des Moulins , des Sucrieries , des Rafineries , des Vinaigreries , où Distillatoires , & des outils pour tous les métiers qui sont établis aux Isles.

Ce qui est nécessaire pour l'entretien des Habitans ne peut jamais être apporté en trop grande quantité , trop bien choisi , trop à la mode , ou trop riche , & trop cher. Les toiles les plus fines , les plus belles mouffelines , & les mieux travaillées , les perruques les plus à la mode , les chapeaux de castor , les bas de soye & de laine , les souliers , les botines , les draps de toute espèce , les étoffes de soye , d'or & d'argent , les galons d'or , les cannes , les rabatieres & autres semblables bijoux ; les dentelles les plus fines , les coëffures de femme de quelque prix qu'elles puissent être , la vaisselle d'argent , les montres , les pierreries , en un mot , tout ce qui peut servir à l'habillement des hommes , à l'ameublement & ornement des maisons , & sur tout aux parures des femmes ; tout est bien vendu

cherement & promptement : car le sexe est le même par tout le monde , c'est-à-dire , vain , superbe , ambitieux ; les Marchands n'ont point à apprehender de n'être pas bien payez de ce qu'elles prennent chez eux pour leur usage particulier. Quand les maris sont un peu difficiles sur ce point , elles ont toutes naturellement des talens merveilleux pour les mettre à la raison , & quand cela manque , elles sçavent en perfection faire du Sucre , de l'Indigo , ou du Cacao de Lune , avec quoi elles contentent les Marchands , qui accoûtumez à ces manœuvres, leur prêtent la main, & leur gardent religieusement le secret.

On appelle Sucre ou Indigo de Lune , celui qu'on fait enlever la nuit par des Esclaves affidez , & que l'on vend , ou pour avoir de l'argent pour le jeu , ou pour payer les choses qu'on a achetées à l'insçû des maris , ou des peres , auxquels il est inoüï qu'on ait jamais dit le véritable prix des choses qu'on a achetées. Je connois des femmes & des filles de ce país-là , qui pourroient faire leçon publique de la fabrique du Sucre de Lune.

A propos d'étoffes d'or , je me souviens qu'étant au Fort Saint Pierre de la Martinique vers la fin de 1704. il y ar-

riva un Marchand de Lion, qui croyant faire un gain considerable, avoit porté à Cartagene en terre ferme beaucoup de ces étoffes d'or & d'argent, qui se fabriquent à Lion & à Marseille: il esperoit en tirer du moins quatre ou cinq cent pour cent de profit. Il avoit été trompé: Messieurs les Espagnols ne s'étoient pas trouvez d'humeur à lui donner soixante, quatre-vingt, & cent écus de l'aune de ses étoffes, de sorte qu'après avoir rodé assez long-tems la côte de Cartagene & de Caraque sans rien vendre, il étoit passé enfin à la Martinique avec sa Cargaïson toute entiere.

Il vint chez nous, & m'apporta quelques pieces de ces belles étoffes, croyant que je les acheterois, pour faire des ornemens d'Eglise. Je les vis, elles me plurent beaucoup, mais je lui dis, que nous n'étions pas dans l'habitude d'acheter des ornemens d'Eglise, & qu'il y avoit bien des années que nous nous reposions de ce soin sur nos Flibustiers, qui se chargeoient d'entretenir nos Eglises sans qu'il leur en coûtât rien, n'y à nous aussi. En effet, ils ont toujourns eu une attention extrême dans les pillages des Villes, où dans les prises des Vaisseaux, de mettre à part ce qu'ils croyens

convenir aux Eglises, & d'en faire present à celles des lieux où ils font leurs armemens. Ils apportèrent autrefois à la Tortuë tous les ornemens & les vases sacrez de l'Eglise de Marecaye, & jusqu'aux cloches & au coq de cuivre, qui étoit à la pointe du clocher. Ils ont toujours continué d'en user de même, & leur pieté répondant à leur bravoure, nous avons toujours eu de quoi entretenir nos Eglises sans rien acheter, quand elles se sont trouvées dans des lieux fréquentez par les Flibustiers.

1696.

Cette déclaration chagrina fort le Marchand Lionnois, il ne lui convenoit point du tout de se porter sa Marchandise en France, où il n'auroit peut-être pas été en état de la payer. Son embarras me fit pitié, je pensai un peu à ce que je pourrois faire pour lui, & je lui dis de me laisser deux de ses pieces d'étoffes, & que si quelqu'un venoit lui en demander, de n'en montrer que deux ou trois, comme s'il n'en avoit pas davantage.

Je m'en allai sur le soir en une maison de nôtre voisinage, où je sçavois bien que je trouverois bonne compagnie de Dames, & je fis porter avec moi ces deux pieces. Je feignis qu'on m'avoit prié de chercher quelque belle étoffe,

pour faire un jupon à une nouvelle mariée , que j'avois eu le bonheur de trouver ces deux pieces , sur lesquelles je les priois de me déterminer pour le choix que j'en devois faire , parce que je ne m'entendois pas assez à ces sortes de choses.

On peut croire que ces étoffes furent bien regardées , mais on vouloit sçavoir pour qui elles étoient destinées ( car la curiosité est par tout naturelle au sexe , ) & je n'avois garde de les satisfaire sur ce point. Elles passerent en revûë toutes les filles à marier , qui étoient dans le quartier , & dans tout le reste de l'Isle , sans que je disse rien , ni pour approuver , ni pour désapprouver ce qu'elles pensoient ; enfin elles en nommerent une , qui demouroit au Cul-de-Sac Marin , c'est-à-dire , à vingt bonnes lieües du Fort Saint Pierre : je fis un petit souÿris , qui leur fit croire que c'étoit pour celle-là , & aussi tôt j'eus le plaisir de les entendre raisonner tout de leur mieux sur la famille , les biens , les qualitez , & la beauté de cette pauvre fille , qui ne pensoit à rien moins qu'à se marier , & à mettre un si beau jupon. La conclusion de tous leurs discours fut , que si une telle faisoit porter des jupons d'étoffe d'or à sa fille ,

elles en pourroient bien porter aussi, & en faire porter à leurs enfans; & sur le champ, elles vouloient se partager les deux pieces, sans s'informer du prix, ni s'embarasser comment je pourrois m'acquitter de ma prétendue commission. J'eus toutes les peines du monde à les retirer de leurs mains, aussi déterminé sur le choix, que j'en étois peu en peine: car elles ne purent jamais s'accorder. Quand je les eus mis en si bon train, je leur dis le nom du Marchand, en les avertissant, que si elles en vouloient avoir, il falloit qu'elles se pressassent, parce qu'il en avoit très-peu, & qui étoient peut-être déjà retenues.

C'en fut assez, je n'étois pas encore arrivé au Convent, qu'elles étoient déjà chez le Marchand. Il suivit mon conseil, il en montra peu, & c'étoit toujours ses dernières pieces qu'il leur faisoit à merveille, & dès ce même soir, il en vendit cinq ou six. Il vint le lendemain matin me remercier du service que je lui avois rendu, & en peu de jours il se défit très-avantageusement de toute sa marchandise.

Il n'y a que les Livres dont jusqu'à présent, on n'a pas fait un grand commerce dans nos Isles. On recherchoit les

armes avec plus d'empressement, un bon fusil, une paire de pistolets d'un bon Maître, un coutelas de bonne trempe, c'étoit à quoi pensoient nos anciens Habitans ; semblables aux Lacedemoniens, ils sçavoient faire des actions de valeur, prendre des Gallions à l'abordage, forcer des Villes sans Canon, défaire des Nations entieres, mais ils ne sçavoient pas écrire leurs faits héroïques. Les choses sont à present changez ; quoique nos Créolles & autres Habitans n'ayent point dégénéré de la bravoure de leurs ancêtres, ils ont donné dans le goût de tout le reste du monde, ils veulent paroître sçavans, ils lisent tous, ou veulent paroître avoir lû, ils jugent des Sermons, des Plaidoyers, quelques-uns, & entre les autres Mr . . . font des Harangues. Déjà la plûpart de nos Conseillers ont étudié en Droit, se sont fait recevoir Avocats au Parlement de Paris, il y en a même un qui est Docteur en Droit : les femmes s'en mêlent aussi, & au lieu de s'en tenir à leur quenouïlle, & à leur fuseau, elles lisent les gros Livres, & se piquent d'être sçavantes : j'en connois une qui explique Nostradamus aussi-bien pour le moins que le Ministre Jurieu expliquoit l'Apocalypse. On a

érigé plusieurs Sieges de Justice, tous bien garnis de Procureurs, de Notaires, de Sergens, & autres semblables supots de Justice. Les Chirurgiens qui jouïoient autrefois les trois grands Rôles de la Médecine, sont à présent renfermez dans les bornes de leur état, il y a des Medecins & des Apoticaïres. Nous avons en quantité des Arpenteurs, des Ingenieurs, des Botanistes, des Astronomes : nous avons même des Astrologues & autres semblables gens inutiles ou nuisibles au Public, il faut des Livres à tout cela ; car quoique la plûpart n'y entendent rien, ils veulent paroître sçavans, il leur faut pour cela des cabinets de Livres, qui pourront avec le tems se changer en Bibliothèques ; c'est ce qui me fait dire qu'un Libraire bien assorti y feroit parfaitement ses affaires, sut tout s'il étoit homme d'esprit & accommodant, & qu'outre ses Livres, sa Boutique fût encore garnie de papier de toutes sortes, d'écritoires les plus à la mode, de cire d'Espagne, de cachets riches, & bien gravez, de lunettes d'approches & autres especes, & de toutes ces galanteries que l'on vend au Palais. Il pourroit s'attendre, que sa Boutique, grande, propre & fraîche, seroit toujours remplie des

gens oisifs dont le païs ne manque pas , & le rendez-vous des nouvelistes , & de tous ces gens déſœuvrez , qui reglent les devoirs & les interêts de tous les autres , pendant que tout est en deſordre chez eux. Mais qu'importeroit au Libraire , pourvû qu'il vendît bien les Livres , & les autres assortimens.

Je passe plus loin , & la situation des affaires dans nos Isles me fait croire qu'un Imprimeur y est necessaire. Car enfin tant de gens qui lisent , liront-ils toute leur vie sans rien écrire ? N'auront-ils pas la démangeaison de devenir Auteurs ? M. \* \* créolle de la Martinique , Docteur en Droit , & Conseiller au Conseil Souverain de cette Isle , nous a déjà donné des Romans Espagnols de sa façon , & peu s'en est fallu qu'il n'ait composé une Histoire generale de Saint Domingue , sur les Memoires qu'un Missionnaire avoit dressé : d'ailleurs il est Poëte , riche , & aime peu l'embaras des affaires ; il écrira sans doute , & sera bien-aise de faire imprimer ses Ouvrages sous ses yeux. On peut tout eſperer de son genie , & on doit tenir pour assuré , que beaucoup d'autres l'imiteront : ainsi sans être Prophete , & sans vouloir pénétrer dans l'avenir , il me semble

déjà voir une foule d'Auteurs sortir de nos chaudières à Sucre , & de nos Barriques de Cacao.

1696.

D'ailleurs on fait à present des procès par écrit , & par conséquent , il faut des Factums : or quelle grâce auront des Factums écrits à la main , à combien de fautes & de ratures ne seront-ils pas sujets ? Quelle dépense ne faudroit-il pas pour en donner à tous les Juges , & à tous ceux qu'on a interêt d'instruire de la bonté de sa cause ?

Il aborde un très-grand nombre de Vaisseaux aux Isles , & souvent bien plus que dans des Ports de mer des plus considérables du Royaume , où on a soin d'instruire le Public par des affiches , & par des billets, de l'arrivée des Bâtimens , de l'état de leurs cargaisons , du tems de leur départ , & du lieu où ils doivent aller ; tout cela s'imprime , & est d'une très-grande commodité pour les Negocians. On en feroit de même aux Isles , & on s'en trouveroit bien. Je le repete donc , il y faut établir une Imprimerie ; & pour peu qu'elle soit bien fournie , & le Maître habile & diligent , je lui réponds qu'il fera une fortune considérable.

Voilà un abregé des choses que l'on

peut porter aux Isles , & s'enrichir par leur vente ; mais il faut que les Marchands se mettent en tête de n'y envoyer que ce qu'il y a de plus beau en Europe. Ce n'est plus le tems d'y porter de la verroterie ou des babilles , nos sauvages mêmes n'en font plus de cas. Il faut tout ce qu'il y a de plus beau , de plus riche , de plus nouveau , de meilleur goût sans s'embarasser du prix , c'est l'unique moyen d'avoir un prompt débit , & un profit considerable.

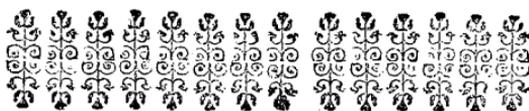
Les Marchands qui voudront faire un Commerce avantageux, doivent avoir un Associé , ou un Commis resident en quelque une de nos Isles. La Martinique est la plus propre pour cet effet de toutes les Isles du Vent. Il faut avoir soin que les Magasins soient toujours remplis, & toujours assortis , afin d'être en état de débiter ses marchandises sans se presser , & quand on trouve l'occasion plus favorable , & les remplir de Sucres bien conditionnez , & autres marchandises du país , afin que les Vaisseaux arrivants , ils n'ayent qu'à décharger promptement ce qu'ils ont apporté d'Europe , & recharger sur le champ les marchandises qu'ils trouveront dans les Magasins. Par ce moyen ils feront deux voïages dans la

même année , & ne se consomment point en frais & gages d'Equipages , leurs cargaisons seront mieux vendûes , & leurs retours mieux choisis. C'est de cette maniere que Messieurs Maurellet de Marseille , & quelques autres Marchands ont fait des fortunes considérables dans le Commerce de l'Amérique. Mais il faut pour cela avoir toujours un fond d'avance , & ne pas attendre le retour d'un envoi , pour songer à en faire un autre. Il faut avec cela mettre à la conduite des affaires un Associé ou un Commis qui soit sage , homme d'honneur , de bonne conscience , qui soit poli & accommodant , qui connoisse , ou du moins qui s'étudie à connoître le païs , c'est - à - dire , les marchandises qui s'y fabriquent , & les Habitans , qui soit attentif à ses affaires , qui voie tout par lui - même , sans s'en rapporter le moins qu'il est possible , à ceux qui sont employez sous lui , & sur tout qui n'ait point de passion violente , ou d'attachement pour le vin , le jeu , & les femmes.

Jé souhaite que les Habitans des Isles & les Marchands qui y trafiquent , profitent des lumieres qu'un long séjour dans le païs , & les emplois que j'y ay eus

528 *Nouveaux Voyages aux Isles*  
1696. m'ont procurées, & qu'ils se servent des  
biens qu'ils pourront acquerir par ces  
moyens comme de vrais Chrétiens doi-  
vent faire,

*Fin de la Troisième Partie.*



# T A B L E

DES MATIÈRES  
*contenues dans la troisième  
 Partie.*

## A

<b>A</b> Bus touchant la nourriture & en- treten des Esclaves aux Isles de l'Amérique ,	442
Accidens qui peuvent arriver aux Ne- gres , qui servent les Moulins à Su- cre ,	205
Allettes ou Ailettes des Tables des Mou- lins à Sucre ,	186
Anglois. Ils font passer au Moulin les Negres & Caraïbes qu'ils veulent fai- re mourir ,	208
Arbre de Moulin à Sucre , grand Rolle ou Rouleau. Sa description , & ses proportions ,	191
Avis de l'Auteur aux Habitans ,	458
L'Auteur est élu Procureur Syndic de	
<i>Tome III.</i>	Z

## B

- B** Agaces. Cannes qui ont passé au Moulin. Leur usage, 201
- Balais de Sucrierie. Leur forme, & leur matiere, 278
- Balancier de Moulin. Sa matiere, sa forme, sa grandeur, & son usage, 249
- Balifier. Espece de Bananier sterile. Sa fleur, son usage, son utilité, 116
- Bananier, ou Plantain. Description de cette plante, & de son fruit 104. Sentiment des Espagnols sur ce fruit 105. Differens usages qu'on en fait 111. Bananiers ou Plantains de Saint Domingue, 108
- Barriques. Futailles où l'on met le Sucre. Leur matiere, grandeur, poids, 312
- Bacs & canots à Sucre & à terre. Leur matiere, grandeur, forme, & usage, 356
- Becs de Corbin. Instrumens de cuivre, pour porter le Sucre chaud, leur forme & grandeur, & la maniere de s'en servir, 276
- Blanchets. Gros draps, dont on se sert pour passer le vesou, 279
- Blanchets. Remarque sur leur matiere,

DES MATIERES. 511

& la maniere de s'en servir ,	226
Bois , ou arbres abatus. Maniere de les brûler , pour nettoyer le terrain parfaitement , & sans danger ,	47
Bois d'Acomas. Arbre de ce nom , son utilité , & ses usages , bois de Balatas ,	9
Bois Caraïbe. Sa description ,	7
Bois , ou arbre Epineux de deux especes. Leur description , usage & bonté ,	7
Bois , de Palmiste , ou Angelin de deux especes ,	10
Bois de Riviere ou Resolu ,	11
Bois de Montagne , ou Bois doux ,	12
Bois Immortel. Sa description , sa culture , & son usage ,	94
Bois Lezard , ou bois d'Agouti ,	4
Bras de Moulin. Leur nombre , leur matiere , forme & usage ,	192

C

<b>C</b> Abroïets ou Charettes , leur grandeur. Cabioïettiers ou Chartiers ,	421
Caimimirier , arbre fruitier. Sa description , & usage de son fruit ,	39
Caïsses à passer le Vesou ou Jus de Canes ,	278
Calebassier , arbre qui porte les Calebasses. Sa description , son utilité , &	

les usages ,	57
Calebasses d'herbes. Leur differences d'avec les Calebasses d'arbre ,	62
Calebasses Douces. Leur usage ,	63
Canelier , ou Pommier de Cannelle. Arbre fruitier. Troisième espece de Cachimán ,	93
Cannelle des Isles , ou Cannelle bâtarde appellée improprement Laurier aromatique ,	477
Cannes à Sucre. Refutation du sentiment , touchant leur origine prétendue ,	120
Cannes à Sucre. Elles viennent naturellement aux Isles de l'Amérique 123. Aux environs de la Riviere d'argent ou de la Plata 125. Sur la Riviere de Janeiro, & aux embouchures du Missisipi ,	126
Cannes à Sucre. Leur difference d'avec les Roseaux secs 131. Les qualitez qu'elles doivent avoir , & leur description 131. Terrain qui leur est propre 134. Remarque sur la premiere coupe des Cannes 138. Préparation & distribution du Terrain 141. Maniere de les planter 146. Tems propre pour les planter 148. Tems ou âge pour les couper ,	15
Cannes. Quand elles doivent être re-	

DES MATIERES. 533

plantées ou rechauffées	169.	En quel tems elles fleurissent , & comment
	170.	Comment on les coupe
	171.	Comment on les met en paquet
	174.	Quelle quantité on en doit couper
	175.	& en quelle faison ,
	176	
Canne d'Inde ou Seguinte bâtarde.		Sa description , & son usage ,
		282
Carapat ou <i>Palma Christi</i> .		Arbrisseau qui porte des amandes dont on fait de l'huile. Maniere de tirer l'huile, & ses proprietéz ,
		80
Cedra.		Liqueur odoriferente. Maniere de la faire ,
		52
Choix ,		qu'on doit faire pour un nouvel établissement ,
		45
Chou de Cocotier.		Sa bonté ,
		67
Chou de Dattier		excellent ,
		77
Chats.		Ils ne valent rien aux Isles. On se sert de Chiens à leur place , pour prendre les Rats ,
		160
Chassis de Moulin.		Sa grandeur , sa forme , sa matiere , sa construction ,
		181
Chaudieres à Sucre.		Leurs noms , leur nombre , matiere , grandeur , & usage ,
		264
Chaudieres de fer.		Leur commodité , & leur incommodité ,
		270
Canots de bois ,		qui servent de rafraîchissoirs ,
		295

Chirurgien , Officier necessaire dans une Habitation. Avis sur cet article ,	436
Cocotier , ou Cocos , ou Palmier. Arbre fruitier. Sa description , & sa culture. Usage de son fruit , de son bois , & de ses feuilles ,	64
Cocos Epineux. Description de l'arbre , & du fruit qu'il porte ,	72
Petits Cocos de Terre Ferme ,	73
Cochenille. Description de cet Insecte. Commerce considerable qu'on en pourroit faire aux Isles ,	496
Cochons & Negres , dangereux ennemis des Cannes. Deux Histoires sur ce sujet ,	161
Cœur de Bœuf. Espece de Cachiman , appellé par les Espagnols <i>Guanabo Pintado</i> , Arbre fruitier. Sa description , & ses usages ,	91
Colique. Remede à ce mal , & aux coups du Soleil ,	61
Coffre de fer d'une Etuve. Sa figure , & la maniere de le poser ,	325
Comble des Moulins ronds. Leur figure , grandeur , & matiere ,	222
Compte du revenu , & de la dépense d'une Habitation ,	448
Conditions. Suivant lesquelles on obtient les Concessions des Terres vacantes , très-judicieuses , & très-	

D È S M A T I E R E S. 535	
mal observées ,	44
Concessions des Terres vacantes , comment on les obtient ,	45
Corossolier , Cachiman , ou Guanabo , ou Momin , arbre fruitier. Sa description , & usage qu'on fait de son fruit ,	86
Couïis. Espece de Sebille , faite d'une moitié de Calebasse ,	59
Couteaux à mouvoir le Sucre dans les Formes , leur matiere , forme & grandeur ,	284
Coutume mauvaise des Habitans dans l'abattis des arbres ,	46
Cuilliers à Sucre. Leur nombre , grandeur , matiere , & usage ,	276
Cîternes pour recevoir , & conserver les sirops du Sucre ,	258

D

**D** Alle ou Dallot. Petit canal pour recevoir & conduire les écumes hors du glacis des chaudieres , 267

**D**amoiselle. Piece de bois platte , qui sert à retenir le bout de l'arbre des Mou-lins à Sucre , 192

**D**attier. Espece de Palmier , qui porte des dattes. Sa description , & usage qu'on fait de son fruit aux Iles , 73

Défaut du Sucre mis en Barrique ou enformé mal à-propos ,	313
Dents de Moulin , leur nombre , grandeur , matiere , figure & usage , & la maniere d'y remedier quand elles viennent à se rompre ,	193
Dépense necessaire pour la nourriture , & entretien de cent & vingt Esclaves ,	438
Disposition & partage d'un Terrain , pour faire une Habitation ,	449
Durand, Sergent exploitant. Son procès avec un Habitant , au sujet d'un Afne qui portoit son nom.	230

## E

<b>E</b> Au-de-Vie de Cannes. Autrement Guildive ou Taffia. Sa matiere, ses qualitez , & le profit qu'il y a à en faire ,	410
Ecumoires de Sucrierie. Leur nombre , grandeur & matiere ,	277
Embasses. Pieces de bois plattes , qui renferment un collet de fonte , pour contretenir les Rolles d'un Moulin ,	185
Emploi des Negres d'une Habitation ,	417
Epoque ou tems auquel les Espagnols ,	

<b>D E S M A T I E R E S.</b>	
les Portugais , les François , & autres Européens ont commencé à faire du Sucre en Amerique ,	129
Etat & nombre des Esclaves necessaires dans une Sucrierie ,	416
Etuve. Lieu où l'on met secher les Formes de Sucre. Ses proportions , & sa construction ,	352
Euvage. Elevation de pierre ou de carreaux , pour augmenter la hauteur , & la circonference des chaudières à Sucre ,	267

F

<b>F</b> igues des Isles , que les Espagnols appellent Bananes. Description de la Plante qui les porte , & des fruits , avec les differens usages , auxquels on les employe ,	114
Fontaines des Formes de Sucre. Ce que c'est , & ce qu'on en fait ,	338
Formes à Sucre. Leurs differentes especes , leur matiere , grandeur , bonté , ou mauvaises qualitez. Maniere de les cercler , de s'en servir , de les racommoder. Observations sur celles qui sont neuves ,	288
Formes neuves. Précautions qu'il faut prendre avant de s'en servir ,	328

Fourneaux des Sucrieries. Leur forme , grandeur, matiere & construction,	260
Fourneau à l'usage d'un vaisseau. Sa description ,	271
Friponneries que l'on peut faire dans le Sucre brut, & moyen de les connoître ,	317

## G

Goutieres, qui composent le canal qui conduit l'eau sur la Rouë des Moulins. Leur forme & matiere,	243
--	-----

## H

Habitations nouvelles,	43
Harnois des Chevaux, qui font tourner le Moulin. Leur matiere, & leur forme,	225
Hauteur, quantité, & chute de l'eau necessaire, pour faire agir la grande Rouë d'un Moulin,	240
Herbe à Pique, & Herbe à Blé. Leurs descriptions, & leurs usages,	281
Histoire d'un Capitaine Nantois, qui se trompa lui-même en achetant du Sucre,	373

## I.

<b>I</b> Caques, espece de pommes. Description de l'arbre & du fruit,	40
Instruction pour ceux qui achètent des Sucres,	309
Invention de l'Auteur pour rendre du Sucre plus blanc;	360
Jonc à costelettes ou Scripe. Sa description, & son usage,	19

## L

<b>L</b> Ampes de Sucrierie. Leur nombre, forme & matiere,	294
Lanterne de Moulin. Voyez Rouier ou Rouë de rencontre,	246
Lianne appelée Mibi. Sa description, & usage qu'on en fait,	15
Lianne de Perfil,	21
Lianne à cordes, ou Lianne d'arbre,	24
Lianne à Serpent,	26
Lianne Laiteuse,	29
Lianne à Concombre,	35
Lianne Brulance,	282
Lianne appelée Crocs de Chien,	408
Lianne à Barriques,	409
Lessive dont on se sert pour purger le Sucre. Sa composition,	280

- Lizieres ou Hayes. Arbres ou Arbrif-  
seaux qui y sont les plus propres , &  
la maniere de les faire , & de les en-  
tretienir , 49
- Louchets , petites pestes de fer étroites.  
Leurs usages, dans les Sucrieries, 196

## M

- M** Alnommée, Herbe. Sa description,  
& son usage , 282
- Maniere de couvrir les maisons avec des  
rêtes de Cannes ou de Roseaux , 16
- Maniere aisée de se purger , & sans frais ,  
ni secours d'Apoticaire , 101
- Maniere de servir , ou de donner à man-  
ger au Moulin , 200
- Maniere d'arrêter le mouvement des  
Moulins à eau , 245
- Maniere de monter les chaudières à Su-  
cre sur les fourneaux , 263
- Maniere de faire la Lessive pour purger  
le Sucre , 282
- Maniere de remplir les Formes du Su-  
cre , de le mouvoir , & de le débou-  
cher ou de taper , 330
- Maniere de Locher le Sucre , & la raison  
de ce travail , 334
- Maniere de planter les Formes , 337
- Maniere de faire les Fonds , 339

DES MATIERES.		542
Maniere de piler le Sucre qui sort de l'Etuve ,		357
Maniere de peser le Sucre , & de calculer son prix ,		403
Manufactures qu'on pourroit établir aux . Isles ,		465
Manufactures de toile de Coton , de Draps , de Verres , de Souffre , d'Alun , & autres choses ,		489
Marchandise d'Europe qu'on peut porter aux Isles avec un profit considerable ,		510
Medicinier , de trois especes. Description , & usages du fruit , & des feuilles ,		97
Mibi , Lianne ainsi appelée. Son usage ,		15
Moulins à Sucre ,		177
Moulins à Vent ordinaires , & à la Portugaise ,		178
Moulins droits ordinaires , ronds & tournez par des Chevaux ,		181
Moulins à Sucre dont on se sert en quelques endroits du Bresil ,		226
Moulins couchez. Leur construction , utilité , & incommodité. Histoire sur ce sujet ,		229
Moulins à Eau , droits , & couchez ,		234
Moulin projeté par l'Auteur ,		253

## N

<b>N</b> Egres necessaires à une Sucre- rie ,	417
No. x de Serpent. Description de l'ar- bre qui les porte , & la maniere de s'en servir ,	31
Noyaux des dattes venuës aux Isles , ne levant , & ne poussent point ,	75
Nombre des Negresses necessaires pour servir un Moulin à Sucre ,	202
Noms , nombres , grandeurs , matiere , & usages des chaudières à Sucre ,	273

## O

<b>O</b> bservation sur le mouvement des Moulins à Sucre ,	224
Oeufs & Platines de Moulin ,	183
Olives des Isles , appellées Olives sauva- ges. Histoire sur ce sujet ,	84
Oliviers. Ils viendroient en perfection aux Isles ,	83. 482
Oranges aigres ou sures ,	51
Oranges douces ,	53
Oranges de la Chine ou de Portugal , <i>ibidem.</i>	
Oranges de la Barbade , ou Chade- ques ,	54

DES MATIERES.	543
Origine des Orangers ,	50
Origine des Sucres Terrez & Passéz,	321

P

<b>P</b> <i>Alma Christi.</i> Voyez Carapat ,	78
Paniers à prendre les Rats. Leur figure , leur matiere , & la maniere de s'en servir ,	159
Partage du tems dans une Sucrierie ,	210
Partage du tems dans une Habitation ,	213
Plante pour les yeux. Sa description , & son usage ,	37
Platines & Oeufs de Moulin. Leur figure , matiere , & usage ,	183
Pivots de fer , des Tambours de Moulin ,	189
Platre en poudre , dont quelques Sucriers se servent pour tromper les Marchands ,	306
Poinçons de fer & de bois , pour percer le Sucre , qui est dans les Formes ,	284
Poids ordinaires des Barriques de Sucre brut & blanc ,	317
Pomèt , Marchand Droguiste, s'est trompé au sujet du Sucre , & de bien d'autres choses ,	297
Plumotter le Sucre. Mauvaise pratique	

des Raffineurs ,	349
Pilons dont on se sert pour piler le Sucre. Leur forme & matiere ,	357
Poussolane. On en pourroit tirer considerablement de la Guadeloupe ,	497
Preneur ou Chasseur de Rats très-necessaires dans une Habitation. Précaution qu'il faut prendre sur cela ,	157
Précautions pour empêcher les arbres de Moulins de se gâter ,	235
Produit d'une Sucrierie. Comment on en peut juger ,	395
Purgerie. Lieu où l'on met les Formes de Sucre pour les blanchir. Sa construction & ses mesures ,	335

## R

<b>R</b> Affineurs Hollandois , Flamands , & Allemands , meilleurs & plus vigilans que les François , & sur tout que nos Creolles ,	381
Raffineur Allemand , nommé Corneille de Jerusalem ,	382
Raffineur negligent ou ignorant. Comment corrigé par l'Auteur ,	385
Rafrachissoirs, Vaisseaux dont on se sert dans les Sucrieries & Raffineries ,	275
Rats. Ils font de grands désordres dans les Cannes ,	156
	Remarque

DES MATIERES. 545

Remarque sur la coupe des arbres ,	13
Remarque sur la quantité d'eau necessaire à un Moulin ,	241
Robert. Intendant des Isles ,	3
Grande Rouë des Moulins à eau ,	236
Rouës à Palettes, ne sont point en usage aux Isles ,	239
Rouë de rencontre ou Rouët. Sa forme, sa construction, son usage ,	246
Rouë appellée Balancier. Son usage, & sa construction ,	249

S

S Afran, soye & souffre, dont on pourroit faire un negocié considerable aux Isles ,	485
Scripe. Espece de Jonc. Son usage ,	19
Sentiment des Naturalistes sur les Dartiers refuté ,	74
Serres de bois & de fer, pour affermir les pivots des Tambours, & des arbres des Moulins à Sucre ,	187
Sirops de Sucre. Usage qu'on en fait, & qu'on en peut faire ,	318
Soin extrême qu'il faut avoir, de tenir les Moulins & les Sucrieries bien propres ,	217
Sucres de dix sortes ,	298
Sucre Brut ou Moscouïade. Maniere de	

le faire ,	299
Sucres. Leur prix en 1694. tems & raison de leur augmentation ,	319
Sucre Terré. Ce que c'est , & sa fabrique ,	325
Sucre Passé. Son origine , sa fabrique , son prix , & sa qualité ,	362
Sucre d'Ecumes. Sa fabrique ,	365
Sucre de Sirop de trois especes ,	367
Sucre Raffiné. Sa fabrique ,	377
Sucre Roïal. Sa fabrique. Tromperie qu'on fait à ce sujet ,	388
Sucre Tappé. Ce que c'est , & sa mauvaise qualité ,	391
Sucre Candi. Sa matiere & sa fabrique ,	393
Sucrierie , lieu où l'on fabrique le Sucre. Sa disposition , grandeur , & construction ,	255
Sucrier de Montagne , ou bois à Barrique , arbre dont on fait les Futailles ,	406
Superstition des Ouvriers des Isles sur la coupe des arbres ,	14

## T

<b>T</b> Able de Moulin à Sucre. Sa description , sa matiere , & ses proportions ,	184
--	-----

DES MATIERES. 349

Tables volantes ou Etablis , qui accompagnent la Table du Moulin ,	198
Table de Moulin , de l'invention de l'Auteur ,	216
Tambours des Moulins. Leur nombre , forme , grandeur , matiere , usage , & maniere de les monter ,	187
Terre propre à blanchir le Sucre. Ses différentes especes , sa préparation , & maniere de s'en servir ,	340
Thé naturel des Isles. Sa description ,	466
Tonneliers Negres. Profit qu'ils rapportent à leurs maîtres ,	422
Travail d'une Sucrierie , rude , difficile , & qui demande beaucoup de vigilance ,	209

V

<b>V</b> Inaigrerie ou Distillatoire. Lieu où l'on fait l'Eau-de-Vie de Cannes. Ses utensiles , & la maniere de faire cette liqueur ,	411
Vin de Corossol ou de Cachiman ,	89
Utilité des Ouvriers Esclaves dans une Habitation , & le profit qu'on en retire.	424

*Fin de la Table des Matieres de la troisième Partie.*