



## Über dieses Buch

Dies ist ein digitales Exemplar eines Buches, das seit Generationen in den Regalen der Bibliotheken aufbewahrt wurde, bevor es von Google im Rahmen eines Projekts, mit dem die Bücher dieser Welt online verfügbar gemacht werden sollen, sorgfältig gescannt wurde.

Das Buch hat das Urheberrecht überdauert und kann nun öffentlich zugänglich gemacht werden. Ein öffentlich zugängliches Buch ist ein Buch, das niemals Urheberrechten unterlag oder bei dem die Schutzfrist des Urheberrechts abgelaufen ist. Ob ein Buch öffentlich zugänglich ist, kann von Land zu Land unterschiedlich sein. Öffentlich zugängliche Bücher sind unser Tor zur Vergangenheit und stellen ein geschichtliches, kulturelles und wissenschaftliches Vermögen dar, das häufig nur schwierig zu entdecken ist.

Gebrauchsspuren, Anmerkungen und andere Randbemerkungen, die im Originalband enthalten sind, finden sich auch in dieser Datei – eine Erinnerung an die lange Reise, die das Buch vom Verleger zu einer Bibliothek und weiter zu Ihnen hinter sich gebracht hat.

## Nutzungsrichtlinien

Google ist stolz, mit Bibliotheken in partnerschaftlicher Zusammenarbeit öffentlich zugängliches Material zu digitalisieren und einer breiten Masse zugänglich zu machen. Öffentlich zugängliche Bücher gehören der Öffentlichkeit, und wir sind nur ihre Hüter. Nichtsdestotrotz ist diese Arbeit kostspielig. Um diese Ressource weiterhin zur Verfügung stellen zu können, haben wir Schritte unternommen, um den Missbrauch durch kommerzielle Parteien zu verhindern. Dazu gehören technische Einschränkungen für automatisierte Abfragen.

Wir bitten Sie um Einhaltung folgender Richtlinien:

- + *Nutzung der Dateien zu nichtkommerziellen Zwecken* Wir haben Google Buchsuche für Endanwender konzipiert und möchten, dass Sie diese Dateien nur für persönliche, nichtkommerzielle Zwecke verwenden.
- + *Keine automatisierten Abfragen* Senden Sie keine automatisierten Abfragen irgendwelcher Art an das Google-System. Wenn Sie Recherchen über maschinelle Übersetzung, optische Zeichenerkennung oder andere Bereiche durchführen, in denen der Zugang zu Text in großen Mengen nützlich ist, wenden Sie sich bitte an uns. Wir fördern die Nutzung des öffentlich zugänglichen Materials für diese Zwecke und können Ihnen unter Umständen helfen.
- + *Beibehaltung von Google-Markenelementen* Das "Wasserzeichen" von Google, das Sie in jeder Datei finden, ist wichtig zur Information über dieses Projekt und hilft den Anwendern weiteres Material über Google Buchsuche zu finden. Bitte entfernen Sie das Wasserzeichen nicht.
- + *Bewegen Sie sich innerhalb der Legalität* Unabhängig von Ihrem Verwendungszweck müssen Sie sich Ihrer Verantwortung bewusst sein, sicherzustellen, dass Ihre Nutzung legal ist. Gehen Sie nicht davon aus, dass ein Buch, das nach unserem Dafürhalten für Nutzer in den USA öffentlich zugänglich ist, auch für Nutzer in anderen Ländern öffentlich zugänglich ist. Ob ein Buch noch dem Urheberrecht unterliegt, ist von Land zu Land verschieden. Wir können keine Beratung leisten, ob eine bestimmte Nutzung eines bestimmten Buches gesetzlich zulässig ist. Gehen Sie nicht davon aus, dass das Erscheinen eines Buchs in Google Buchsuche bedeutet, dass es in jeder Form und überall auf der Welt verwendet werden kann. Eine Urheberrechtsverletzung kann schwerwiegende Folgen haben.

## Über Google Buchsuche

Das Ziel von Google besteht darin, die weltweiten Informationen zu organisieren und allgemein nutzbar und zugänglich zu machen. Google Buchsuche hilft Lesern dabei, die Bücher dieser Welt zu entdecken, und unterstützt Autoren und Verleger dabei, neue Zielgruppen zu erreichen. Den gesamten Buchtext können Sie im Internet unter <http://books.google.com> durchsuchen.



## A propos de ce livre

Ceci est une copie numérique d'un ouvrage conservé depuis des générations dans les rayonnages d'une bibliothèque avant d'être numérisé avec précaution par Google dans le cadre d'un projet visant à permettre aux internautes de découvrir l'ensemble du patrimoine littéraire mondial en ligne.

Ce livre étant relativement ancien, il n'est plus protégé par la loi sur les droits d'auteur et appartient à présent au domaine public. L'expression "appartenir au domaine public" signifie que le livre en question n'a jamais été soumis aux droits d'auteur ou que ses droits légaux sont arrivés à expiration. Les conditions requises pour qu'un livre tombe dans le domaine public peuvent varier d'un pays à l'autre. Les livres libres de droit sont autant de liens avec le passé. Ils sont les témoins de la richesse de notre histoire, de notre patrimoine culturel et de la connaissance humaine et sont trop souvent difficilement accessibles au public.

Les notes de bas de page et autres annotations en marge du texte présentes dans le volume original sont reprises dans ce fichier, comme un souvenir du long chemin parcouru par l'ouvrage depuis la maison d'édition en passant par la bibliothèque pour finalement se retrouver entre vos mains.

## Consignes d'utilisation

Google est fier de travailler en partenariat avec des bibliothèques à la numérisation des ouvrages appartenant au domaine public et de les rendre ainsi accessibles à tous. Ces livres sont en effet la propriété de tous et de toutes et nous sommes tout simplement les gardiens de ce patrimoine. Il s'agit toutefois d'un projet coûteux. Par conséquent et en vue de poursuivre la diffusion de ces ressources inépuisables, nous avons pris les dispositions nécessaires afin de prévenir les éventuels abus auxquels pourraient se livrer des sites marchands tiers, notamment en instaurant des contraintes techniques relatives aux requêtes automatisées.

Nous vous demandons également de:

- + *Ne pas utiliser les fichiers à des fins commerciales* Nous avons conçu le programme Google Recherche de Livres à l'usage des particuliers. Nous vous demandons donc d'utiliser uniquement ces fichiers à des fins personnelles. Ils ne sauraient en effet être employés dans un quelconque but commercial.
- + *Ne pas procéder à des requêtes automatisées* N'envoyez aucune requête automatisée quelle qu'elle soit au système Google. Si vous effectuez des recherches concernant les logiciels de traduction, la reconnaissance optique de caractères ou tout autre domaine nécessitant de disposer d'importantes quantités de texte, n'hésitez pas à nous contacter. Nous encourageons pour la réalisation de ce type de travaux l'utilisation des ouvrages et documents appartenant au domaine public et serions heureux de vous être utile.
- + *Ne pas supprimer l'attribution* Le filigrane Google contenu dans chaque fichier est indispensable pour informer les internautes de notre projet et leur permettre d'accéder à davantage de documents par l'intermédiaire du Programme Google Recherche de Livres. Ne le supprimez en aucun cas.
- + *Rester dans la légalité* Quelle que soit l'utilisation que vous comptez faire des fichiers, n'oubliez pas qu'il est de votre responsabilité de veiller à respecter la loi. Si un ouvrage appartient au domaine public américain, n'en déduisez pas pour autant qu'il en va de même dans les autres pays. La durée légale des droits d'auteur d'un livre varie d'un pays à l'autre. Nous ne sommes donc pas en mesure de répertorier les ouvrages dont l'utilisation est autorisée et ceux dont elle ne l'est pas. Ne croyez pas que le simple fait d'afficher un livre sur Google Recherche de Livres signifie que celui-ci peut être utilisé de quelque façon que ce soit dans le monde entier. La condamnation à laquelle vous vous exposeriez en cas de violation des droits d'auteur peut être sévère.

## À propos du service Google Recherche de Livres

En favorisant la recherche et l'accès à un nombre croissant de livres disponibles dans de nombreuses langues, dont le français, Google souhaite contribuer à promouvoir la diversité culturelle grâce à Google Recherche de Livres. En effet, le Programme Google Recherche de Livres permet aux internautes de découvrir le patrimoine littéraire mondial, tout en aidant les auteurs et les éditeurs à élargir leur public. Vous pouvez effectuer des recherches en ligne dans le texte intégral de cet ouvrage à l'adresse <http://books.google.com>





91

LA PATRIE

DON FAIT A LA  
Bibliothèque Cantonale  
en 1826.  
par feu Monsieur Hessem  
Guisan Ministre, fils  
de l'Auteur. 10

J. P. SIBER.



Le but principal de cet ouvrage, a été  
d'adoucir alors le sort des Esclaves; et de  
préparer l'esprit public et l'opinion des  
particuliers à un autre plus étendu, d'une  
grande importance surtout, puis qu'il étoit  
fait pour abolir l'Esclavage dans toute  
l'Amérique, en partant du principe que  
c'étoit l'avantage des propriétaires. Ce dernier  
ouvrage prêt à <sup>être</sup> livré à la presse, a  
été perdu dans un naufrage, on s'est  
trouvé l'auteur, avec des manuscrits  
contenant toutes ses observations sur  
l'Amérique, fruit de vingt quatre  
années de travail.

~~Les observations de l'auteur sur le commerce de l'Amérique  
ont été publiées par la Société de Philadelphie en 1788 et 1789~~

# TRAITÉ,

SUR LES TERRES NOYÉES DE LA GUIANE, appelées  
communément *TERRES-BASSES*, sur leur desséchement, leur  
défrichement, leur culture & l'exploitation de leurs productions;  
avec des réflexions sur la régie des Esclaves & autres objets.  
PAR Mr. GUISAN, CAPITAINE D'INFANTERIE, Ingénieur  
en chef pour la partie Agraire & Hydraulique.



A CAYENNE,

DE L'IMPRIMERIE DU ROI.

---

MDCCLXXXVIII.

*ON prie le Lecteur, de se donner la peine de consulter  
l'ERRATA; cela est nécessaire pour bien entendre plusieurs  
endroits importants.*

2C

664

Rf. VA





# OBSERVATIONS

## *PRÉLIMINAIRES.*

**C**E petit ouvrage commencé depuis long-temps, avoit été abandonné à cause de la difficulté de lui donner assez de clarté sans le secours des planches dont il doit être accompagné, & desquelles on n'a pû s'occuper jusqu'ici : mais ayant réfléchi qu'il peut néanmoins être utile à la Colonie, en attendant qu'il soit possible de les y joindre, pressé d'ailleurs par plusieurs personnes de donner du moins quelque précis qui renferme les pratiques les plus utiles sur les desséchements & l'exploitation des terres basses, on s'est déterminé à donner, quoi qu'à la hâte, le petit traité précédemment entrepris.

Dans les divers objets dont on a à parler, il y en a qui sont plus ou moins inconnus à cette Colonie; ils demandent par conséquent d'être traités avec plus ou moins de détail, & c'est à quoi l'on a eu égard, en développant autant qu'il est possible les uns, & passant légèrement sur d'autres : surtout on ne parle pour ainsi dire qu'en passant de la fabrication du sucre, parce

A

que cette partie dépend de l'art du raffineur, lequel est étranger au plan proposé.

Des diverses pratiques qu'on prescrit ici pour l'exploitation des terres-basses en général, la plupart ne sont pas nouvelles sans doute : ce sont celles dont on se sert à Surinam, où elles ont été apportées de Hollande. Personne ne peut donc sur le fond se donner le mérite de l'invention. Néanmoins sans chercher ici à se faire valoir, on peut observer qu'on trouvera dans ce petit traité diverses méthodes nouvelles, & l'application de ce grand nombre de principes inconnus & non observés jusqu'ici. Quoiqu'une ancienne & florissante Colonie voisine semble pouvoir donner sur ce genre de culture des préceptes assez plausibles pour n'avoir pas besoin d'être examinés, on se convaincra que ces cultivateurs, tout éclairés qu'ils sont, commettent encore bien des fautes & sont trop asservis à des routines & à une espèce de respect pour les pratiques anciennes.

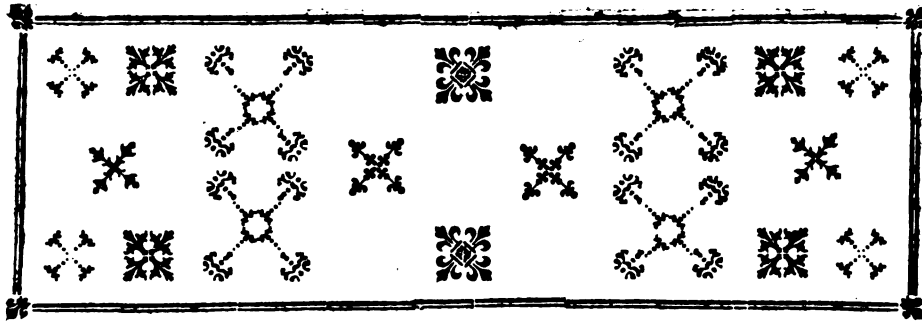
On ne prétend pas dire ici qu'on ne puisse s'instruire par leur commerce, & l'on regrette infiniment au contraire qu'il y ait si peu de communication entre ces riches voisins, & Cayenne qui y eût infiniment gagné : leur franchise, leurs manières obligantes, & leur excessive honnêteté envers les étrangers auroient dû nous y inviter davantage,

L'on doit aussi observer qu'en général dans tout ce qu'on traite ici, on a taché d'être le plus succinct possible; ce qui n'a pu se faire qu'en élaguant bien des objets, qui auroient peut-être eû leur utilité; sur cela, ceux qui remarqueroient qu'on a laissé quelque chose à désirer, peuvent être persuadés qu'on recevra avec recon-

noissance les avis qu'on les invite à donner. L'on ne cherche qu'à être utile, mais à être utile sans prétention; c'est l'unique but qu'on se propose, & le seul plan de conduite auquel on s'est déterminé.







# T R A I T É

*SUR les terres noyées de la Guiane , appelées communément Terres-Basses , sur leur desséchement & défrichement , leur culture & l'exploitation de leurs productions.*

---

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

### D E L A N A T U R E D E S T E R R E S .

---

**L**A Mer, par des alluvions successives, a élevé le long du continent de la Guiane, un nouveau sol, des étendues immenses de vase, qui, après avoir acquis une certaine consistance, ont été couvertes par des forêts d'une grande diversité d'espèces analogues à son humidité, dont le prompt & continuel dépérissement a en-

richi, par les débris de leur décomposition, ces terres auxquelles on a donné la dénomination de terres-basses, des principes féconds qu'on leur reconnoît généralement aujourd'hui.

En beaucoup d'endroits de la Guiane, on trouve sous ces terres, à quelques pieds de profondeur, les vestiges d'anciennes forêts couvertes par ces alluvions. Cet accident sans doute n'est pas l'effet d'une mer plus élevée que celle qui avoit formé le premier sol; mais il annonce une de ces destructions, atteintes si fréquentes de l'Océan sur ses propres ouvrages, dont les ruines se trouvent ainsi ensevelies sous d'antiques amoncellements. En général, ces rapports de vase n'ont point été faits régulièrement, ni à des époques égales, tout le long de ce continent: dans plusieurs endroits, des plages considérables ont été formées par une suite de ces lentes révolutions, tandis que dans quelques autres, ce n'étoit que des bancs étroits, tantôt de sable, tantôt de vase, ajoutés alternativement les uns aux autres, en sens parallèle à la côte: ailleurs, la mer n'a fait par ces alluvions, que remplir de petits bassins entre des Caps & des Isles, pendant qu'elle ajoutoit des étendues considérables aux grandes déjà formées; ce qu'on reconnoît aisément par les bancs, soit de sable, soit de coquillage, qui les traversent en divers lieux, parallèlement au continent, lesquels, entre les époques de ces rapports, ont servi de bornes à la mer.

Bancs de sable & de coquillage.

Ces bancs sont regardés à Surinam comme un inconvénient.

Ceux que l'on rencontre dans les terres-basses de cette Colonie, ne sont que de sable; on n'en a point encore trouvé de coquillages; mais à Surinam, ces bancs sont la plupart composés de cette dernière substance. Ils y sont tous généralement

7  
regardés comme un accident fâcheux : on trouve que les fossés, dans l'alignement desquels ils se rencontrent, sont plus difficiles à faire & à entretenir; & que d'ailleurs ils font des espèces de taches dans les plantations. Cette opinion est une véritable erreur; & cette manière de les envisager m'a toujours beaucoup étonné : je crois, au contraire, ces bancs d'un très grand prix pour une Habitation, par la grande utilité qu'on en peut retirer, même lorsqu'ils ne sont que de sable : ils donnent la facilité de couvrir à discrétion le sol de ces matières, à l'entour des manufactures, & de l'établissement principal, dans les chemins & les allées des environs; ce qui procure l'agrément de pratiquer un sol uni, & sec dans tous les temps; avantage inappréciable, dont on ne sent pas assez la valeur : un grand nombre d'Habitations ainsi arrangées à Surinam, auroient dû être pour cette Colonie un exemple plus généralement suivi. Le coquillage de ces bancs, cette espèce de fallum, étant une matière calcaire, est aussi très-utile pour ameubler les terres des jardins.

Quant au niveau de ce nouveau sol des terres-basses, relativement aux marées, les situations locales, le gissement & le cours des rivières, occasionnent des différences remarquables; il y en a dont l'élévation ne surpasse pas celles de haute-mer dans les petites marées; d'autres ne peuvent être couvertes que par la marée-haute des nouvelles & pleines lunes. On a cependant observé que, généralement la hauteur des terres-basses est moyenne entre le niveau de la haute-mer, dans les petites marées ordinaires, & le plein des grandes, aux temps des équinoxes,

Disposition que  
donnent les Allu-  
vions aux plages.

Sans entrer dans des détails qui fortiroient du plan qu'on se propose, on se bornera à dire, pour s'en être assuré, que l'effet des alluvions tend toujours à donner & faire présenter aux plages des terres-basses, un plan incliné ver la mer, & les rivieres, ainsi qu'à relever un peu les bords de ce plan, le long des côtes, & de ces rivieres vers leur embouchure; & c'est cette petite élévation, qui occasionne l'inondation de ces plaines par les eaux pluviales. A mesure qu'on remonte ces rivieres, ces élévations augmentent, & forment alors, avec les bords, une autre pente contraire, allant vers l'intérieur; inconvénient qui rend les desséchements plus couteux & plus difficultueux. Il est encore utile de remarquer que ce n'est que dans les grandes étendues, dans les grandes plages élevées uniformement, qu'on trouve les meilleurs & les plus riches terres-basses; & plutôt vers la mer, & les embouchures des rivieres, jusqu'à une certaine distance, qu'en les remontant vers le haut.

S'il est aisé de juger de la qualité des terres, de leur degré de bonté ou de fertilité, lorsqu'elles sont desséchées, surtout dans le temps que l'on y creuse les fossés, parce qu'on en peut aisément distinguer & observer les différentes couches, il en est tout autrement, lors qu'il s'agit de les examiner dans le temps qu'elles sont encore boisées, & couvertes par les eaux: la couche de terreau, & celle de vase s'offrant alors sous une apparence à l'œil tout autre que dans la situation précédente, il n'appartient qu'à l'expérience de les apprécier. Dans l'état où l'on suppose ici ces terres, ensevelies sous les eaux, on ne peut se procurer des



Échantillons de leurs différentes couches avec exactitude, qu'à l'aide d'une sonde d'environ 10 pieds de longueur, terminée à son extrémité par une cuiller en forme de grosse tarière.

Le sol des terres-basses présente ordinairement une diversité de trois couches, qu'il convient d'examiner séparément : la première, composée de débris de végétaux, & de beaucoup de parties du règne animal, forme ce qu'on appelle le terreau : la marque indicative de sa meilleure qualité est qu'il soit, lors du temps des défrichements & auparavant, d'un brun noirâtre, de la consistance d'un bon engrais, onctueux & liant. Lorsque, au moyen des dessèchements & de la culture, il a reçu l'impression de l'air pendant quelque temps, il prend plus de consistance, & ressemble à une terre légère, & toujours onctueuse.

Le sol composé de plusieurs couches.

Le terreau s'affaisse considérablement, après les dessèchements faits : son poids n'étant plus soutenu par les eaux, la culture, l'action du soleil, des vents, des pluies, sont tout autant de causes d'une telle diminution de son épaisseur, qu'une couche d'environ 15 pouces, est ordinairement réduite à 6 ou 7 au plus, après 18 mois ou 2 ans.

Le terreau s'affaisse.

Cependant, quelque degré de bonté qu'ait d'ailleurs la terre, l'épaisseur la plus avantageuse, pour la couche de terreau, lors du commencement des défrichés & des dessèchements, est d'environ 15 à 16 pouces : elle est suffisante pour la plus grande richesse du sol. A une plus grande épaisseur, elle deviendrait absolument défavorable, & au-delà de 20 pouces, l'excédent en seroit très-

L'épaisseur qui est préférable.

B

nuisible, d'autant plus même qu'il s'éloigneroit davantage de cette proportion.

Inconvénient d'une  
trop grande couche.

On se convaincra aisément de cette vérité, en faisant attention que, si cette couche est trop considérable, d'abord, elle occasionne une trop grande hauteur, une quantité excessive de chevelu aux plantes & aux arbres, dont la végétation ainsi forcée leur donne un poids, une grandeur, tellement disproportionnés, relativement à leurs racines dans la vase, à leur âge & à la confiance qu'ils ont pu acquérir, que, non-seulement les vents ont un plus grand avantage pour les renverser, mais encore que l'époque des productions en est retardée. Ensuite, une si grande couche de terreau s'affaissant dans une plus grande proportion que celle ci-dessus énoncée, le chevelu par-là successivement découvert, meurt à mesure, & la tige en souffre infiniment : néanmoins l'arbre se soutenant encore quelque tems avec vigueur, on est étonné que la fructification en soit retardée : peu après, il perd de sa beauté, & finit par devenir très médiocre, souvent même par laisser le cultivateur dans l'incertitude sur ce qu'il doit en attendre. L'on se tromperoit donc absolument, si l'on croyoit que, plus la couche de terreau est épaisse, plus ces terres devroient être riches,

Couche de vase  
mêlé de terreau.

Au dessous de la couche de terreau, on en trouve une qu'on ne distingue bien au premier coup d'œil, qu'après que les terres sont desséchées : elle a environ un pied d'épaisseur, plus ou moins, d'une vase colorée d'un brun foncé, qui dans la suite devient plus noire, & dont les nuances se confondent en partie avec celles

**du terreau.** Cette couche est formée par la gravitation & l'infiltration des parties les plus déliées du terreau dans les pores de la vase; ce qui la divise, & la rend légère, & infiniment végétative.

Quoique la bonne vase le soit elle-même beaucoup, à une grande profondeur, après qu'elle a reçu les impressions de l'air; l'on doit néanmoins considérer cette couche, & celle de terreau, comme la base de la grande richesse de ces terres. La propriété qu'ont ces deux couches de filtrer promptement la surabondance des eaux, l'abondance des sels qu'elles contiennent, la facilité qu'a l'air d'y circuler, pour y en porter successivement de nouveaux, & favoriser infiniment la germination des plantes, ainsi que l'expansion de ces sels dans leurs racines, sont des avantages qu'on ne peut trouver dans aucune autre espèce de terres, & qui produisent un degré de fertilité au-dessus de l'expression.

Les deux premières couches sont la richesse du sol.

Il y a des terres-basses, qui n'ont que peu de terreau à leur surface; ce qui les rend inférieures: quelques-unes même n'en ont point du tout, telles que celles de palétuviers à divers endroits au bord de la mer. Cependant, lorsque ces dernières sont desséchés, & cultivées, on y remarque, vers la surface, une couche plus ou moins épaisse, distincte des autres par sa couleur, & sa porosité, laquelle contient, en plus ou moins grande quantité, des parties de terreau ou de débris de végétaux: c'est aussi à cette couche, qu'on doit attribuer principalement la mesure de fertilité qui leur est propre.

Après la couche de terreau & celle de vase mêlée, on trouve la vase franche, qui dans certaines plages n'offre qu'une seule couche homogène, tandis qu'ailleurs il s'en trouve plusieurs, au-

Vase franche.

deffous les unes des autres ; ce qui annonce leur infériorité. Nous allons indiquer ici les qualités que doit avoir la vase, pour concourir à former la richesse du sol.

La bonne vase, ses qualités.

La bonne vase doit être homogène & dissoluble ; ce qu'on peut aisément reconnoître, en faisant sécher une petite boule, & la jetant ensuite dans un gobelet d'eau, où elle doit se dissoudre totalement, comme un morceau de sucre : elle doit être très-grasse, onctueuse, savonneuse, très douce au toucher : il faut qu'en la coupant avec la pelle, les morceaux ou tranches, sans se défunir, ni se rompre, offrent une surface unie, comme feroit un couteau dans des corps gras, tels que du suif, ou du beurre : lorsqu'elle est dans cet état, elle filtre toujours bien les eaux, & a, d'ailleurs, très certainement toutes les propriétés désirables pour qu'elle soit réputée de première qualité.

Vase mêlée de sable.

Il se trouve des cantons, où la vase contient quelques parties de sable : lorsqu'il y est répandu en petite quantité, qu'il est bien mélangé & incorporé avec la vase, & non disposé par couche, c'est un avantage qui favorise la filtration des eaux, rend la terre plus meuble & plus légère, & donne un plus haut degré de richesse au sol ; mais s'il étoit excédent en quantité, ou disposé par couches, il seroit très nuisible, parce qu'il occasionneroit une extrême filtration au passage des sels végétatifs, que les pluies pourroient entraîner alors avec une très grande facilité.

Quant aux indications générales, qui peuvent faire juger du degré de fertilité des terres, l'expérience, & de longues observations, apprennent que les meilleures, les plus riches, celles enfin qu'on peut regarder comme la première qualité, sont celles qui,

de dessous de suffisantes couches de l'espèce de terrain, & de vase mêlée, dont on a parlé plus haut, en ont une, de plusieurs pieds de profondeur, d'une vase bleue très-onctueuse. Ces simples indications sont presque toujours suffisantes, pour s'assurer de l'excellente qualité, & de la richesse du sol. Telles sont les terres basses à Oyapoc, sur les bords de l'intéressante rivière d'Ouanary, dans celle de Couripi, & ailleurs : telles sont aussi, à Surinam, celles du quartier qu'on appelle Commewyne, les plus riches de cette Colonie hollandaise.

Les terres que l'on peut considérer, comme formant la seconde qualité, quoi qu'aussi fertiles que les premières, ou du moins à bien peu près, sont celles dans lesquelles, avec les mêmes indices d'ailleurs, la vase cependant n'a pas cette belle couleur bleue, mais se montre d'un bleu maure, plus ou moins noirâtre, ou d'un gris foncé tirant sur le bleu, & autres pareilles couleurs : telles sont, en général, celles des bords de l'Aprouague, ainsi qu'une grande partie de celles de Surinam.

seconde qualité.

Il convient de remarquer que les vases ne conservent les couleurs qu'on énonce ici, que lorsqu'elles sont nouvellement tranchées, & jetées hors des fossés : exposées quelques jours aux impressions de l'air, elles changent totalement ; & leurs couleurs sont alors diversifiées, selon que les principes dont elles sont imprégnées y dominent, tels que divers sels, des parties sulphureuses, vitrioliques, bitumineuses, ferrugineuses, &c, &c, &c.

Les terres de la troisième qualité n'offrent qu'en partie les indications précédentes : elles sont moins homogènes, & moins onctueuses. Leur diversité empêche de les pouvoir décrire : il y en a

Troisième qualité.

beaucoup dans cette Colonie, ainsi qu'à Surinam. Les meilleures d'entre celles qu'on appelle terres de pakétuviers, ont un degré de fertilité pour la production du coton, qui peut les faire classer avec ces terres-basses de la troisième qualité.

**Quatrième qualité.** L'on doit comprendre dans la quatrième toutes celles qui sont inférieures aux trois premières : les indications qu'elles peuvent offrir, sont si variées, qu'il est impossible d'entrer sur cela dans aucun détail. On se contentera de dire que les terres-basses reçoivent une infinité de modifications de leur gissement, du degré de leur élévation relativement au niveau de la mer, & de divers autres accidents ; que de cette dernière classe & qualité, celles qu'on doit regarder comme les moins bonnes, sont les tourbeuses, & les ferrugineuses. Ces dernières, dont la vase est très veinée de rouge, sont promptement épuisées, & deviennent d'ailleurs si compactes, que les racines des plantes ont trop de peine à y pénétrer, pour pouvoir y prospérer. Les premières, contenant, sans être de la tourbe, beaucoup de parties qui brûlent comme cette matière, abondent dans leur composition en corps hétérogènes, & sont très-peu onctueuses. Leur terreau, quoique toujours très noir, n'a pas absolument mauvaise apparence avant le desséchement ; mais après cette époque, il devient sec, léger, percé de grands pores, lorsqu'il forme des mottes, & à peu près de nul effet enfin pour la végétation. Il y a peu de terres-basses ferrugineuses dans cette Colonie ; mais il y en a de tourbeuses. Il s'en trouve beaucoup de l'une & de l'autre espèce à Surinam, où l'on connoît même de grandes sucreries, dont le sol tourbeux est si mol, & si mobile, que l'on y enfonce aisément de longues perches, seulement avec

la main, & que les inconvénients qui en résultent, faute de gens assez instruits pour savoir les vaincre, ont empêché de construire des écluses assez solides, pour ne pas tomber en ruine en très-peu de temps.

Beaucoup de gens, ici comme ailleurs sont persuadés qu'on peut connoître la qualité des terres-basses, à l'inspection des bois & des plantes dont elles sont couvertes; ce qui est une erreur. Aux Colonies hollandoises, on est persuadé que plus il y a de pinots, appellés palissades à Surinam, & magnicoles à Démérari, meilleures sont les terres. Jugeant cette indication suffisante, ils ne cherchent même pas à s'assurer de leur valeur, autrement que par ce simple examen, & par le procédé d'enfoncer quelquefois un bâton dans la vase, pour voir si elle est molle. On n'a jamais vu jusqu'ici dans ce pays-là, aucune personne capable, s'occuper à analyser les différentes espèces de terre, ni s'instruire en aucune façon sur cet objet; quoiqu'on doive le regarder comme le premier, sur lequel le Cultivateur doit être éclairé, & comme la première opération de la culture: aussi, voit-on que le plus beau quartier de cette superbe Colonie, celui où les terres sont les plus riches, le bas de Comewyne, qu'on auroit dû cultiver le premier, ne l'a été qu'après tous les autres.

Erreur sur les terres basses.

Le seul préjugé favorable que peuvent offrir les différentes plantes qui couvrent le sol, c'est lorsque les arbres sont généralement des espèces de bois les plus poreux & les plus mous, mêlés d'une grande quantité de pinots: mais il faut remarquer que ceci n'est qu'un léger préjugé, auquel on ne doit point du tout s'arrêter. On

Préjugé favorable au sujet des terres.

rencontre assez fréquemment des terres qui présentent parfaitement ces indications, d'autres qui sont même entièrement couvertes de pinots sans aucun mélange d'autres arbres, & dont le sol est si mauvais, qu'il seroit insensé d'en vouloir entreprendre la culture.

**Avantage** qui peuvent leur donner du prix.

Lorsqu'on s'est assuré de la richesse de la terre, par l'examen de ses différentes couches, si le hasard fait qu'elle se trouve presque entièrement chargée de pinots, sans qu'il y ait que très peu d'autres arbres, comme sont les terres d'Arouague, on peut lui attribuer une plus grande valeur intrinsèque, par l'avantage inappréciable qui en résulte, pour la facilité des défrichements & dessèchements.

Lorsque les terres sont reconnues pour être de l'une des deux premières qualités ci-devant décrites, on peut avec une entière confiance, les livrer à tel genre de culture qu'on voudra préférer : elles produiront toutes les denrées coloniales, dans une proportion la plus satisfaisante pour le cultivateur. Les terres-basses dont on parle ici, appelées pinotières à Cayenne, sont connues à Surinam sous la dénomination générale de bonnes terres, ou d'autres fois de terres à pinots.

**Incendie** des Pinotières.

Vers la fin de l'été, sur-tout s'il a été long, la plupart de ces terres, n'étant plus couvertes par les eaux, le terreau étant sec vers sa surface, ainsi qu'une infinité de débris de toutes espèces, des arbres renversés par les vents, tout cela peut faciliter l'incendie de ces pinotières, comme il est arrivé en divers cantons, où l'on a tenté inutilement de les éteindre, & où ils avoient été occasionnés par l'imprudence de quelques nègres des habitations voi-



ânes, ou de quelques maronneurs. (a)

Le même désastre peut arriver aussi, lorsqu'on brûle des abattis si l'on n'y porte toute la prudence convenable : le Gouvernement, & les particuliers, également intéressés à la prospérité publique, ne sauroient être trop attentifs à prévenir, l'un par la surveillance, les autres par leurs précautions, de si funestes accidents. Le brûlis des abattis surtout, exige absolument la circonspection la plus entière, & la plus assidue.

---

## CHAPITRE II.

### DES DÉFRICHÉS.

**L**E travail des défrichés est si connu de tous les habitants, qu'il seroit superflu d'en parler dans tous les détails minutieux de

---

(a) Les pinotières incendiées ne reproduisent d'abord que des joncs de diverses espèces analogues aux qualités du sol; alors on les appelle communément pripris. Il y en a qui se reboisent peu à peu au bout d'un très grand nombre d'années, d'autres paraissent devoir rester dans cet état; au moins voit-on qu'elles y sont restées de toute mémoire d'homme; & qu'on trouve néanmoins en les parcourant, des preuves non équivoques, que ce sont des incendies qui les ont déboisées.

Quelques bonnes qualités que présentent d'ailleurs des terres déboisées, cela seul est toujours une inconvénient très défavorable.

Je dois avertir qu'en tout ceci comme sur tout ce qui concerne les terres basses & leur culture, plusieurs personnes m'ont toujours attribué différentes opinions que je n'ai jamais eues : elles m'ont fait parler selon leurs passions ou leurs intérêts.

sa pratique. On se bornera donc à proposer pour cet objet une méthode avantageuse, & à tracer pour ceux qui ne voudroient pas s'y assujettir, quelques observations sur la négligence des esclaves à ce sujet, auxquelles on ne fait pas assez d'attention.

Par exemple, on ne voit presque jamais que l'on coupe les arbres & les broussailles assez près de terre; on n'examine pas assez si les arbres sont entièrement coupés, & s'ils ne tiennent pas au tronc par quelques parties qui leur fassent conserver de la sève; on laisse debout sans les couper du tout, ceux qui ont été en partie dépouillés ou cassés par la chute des autres. On néglige souvent, lorsque l'abattis est fait, d'y faire repasser l'atelier, pour couper & tronçonner les branches & les arbres qui se sont croisés dans leur chute, & demeurent ainsi soutenus en l'air; on ne considère pas toujours assez la direction des vents, pour y disposer les travailleurs, attention qui accélère le travail: il arrive aussi qu'on ne calcule pas avec assez de réflexion & de précision les forces de son atelier, avec l'étendue de l'entreprise, & que, surpris ensuite par les pluyes, on se trouve ainsi en retard pour le travail des fossés; d'où il résulte une perte de temps, & l'imperfection des travaux.

Ces petites négligences considérées séparément, paroîtront peut-être de médiocre importance; mais au moins est-il très vrai que, réunies, comme elles le sont trop souvent, elles portent un préjudice qui peut devenir irréparable par les circonstances dont il est quelquefois accompagné.

La nouvelle méthode dont on a parlé, qui n'exige aucune pré-

caution, & au moyen de laquelle tous les obstacles & inconvénients attachés aux anciennes disparoissent, consiste à ne livrer les terres à la culture, que deux ou trois ans après avoir fait les abattis, il faut au moins ce temps d'intervalle; & il n'y auroit aucun inconvénient, à ce qu'il fût encore plus long. Il faut abandonner alors ces abattis, sans y mettre le feu, & sans aucun dessèchement, jusqu'au moment de l'exploitation en culture. Il résulte de cette méthode les avantages suivants qu'on invite les observateurs à préférer avec réflexion & impartialité.

Nouvelle méthode  
pour faire les abattis.

10. Tous les arbres, les troncs, & les chicots étant pourris; lorsqu'on veut mettre en culture ces terres ainsi préparées à l'avance, on n'a plus besoin que de passer au sabre un petit bois taillis de recroît, qui pourra être brûlé dans l'espace d'environ trois semaines, & dont le feu léger est suffisant pour nettoyer totalement la surface du sol, sans aucunement endommager la couche de terreau; au lieu que, par l'ancienne méthode, le feu des abattis le détériore toujours beaucoup, plus ou moins, & souvent même en brûle une grande portion. D'un autre côté, quantité de troncs d'arbres, en brûlant jusqu'à l'extrémité des racines, cuisent en une espèce de brique la vase des environs; & le feu étant une fois parvenu sous terre, il est très rare qu'on puisse l'éteindre par l'expansion de l'eau: enfin, il arrive souvent qu'une terre très riche devient par là de la plus grande médiocrité.

Ses avantages.

20. La surface du sol devenue absolument nette de ces bois non brûlés, mais pourris, de tant de chicots, & d'inégalités, dont elle étoit hérissée, même de cette foule d'insectes que recélent

les bois couchés à terre, se trouve aplanié ainsi d'elle-même. Quelle économie de temps, quels avantages, n'en résultent-ils pas pour les travaux des fossés, & la préparation de la terre, & pour faire de suite les plantations auxquelles on la destine, sans être obligé, comme il arrive, de se borner à n'y mettre que des bananiers dans les premiers temps, afin de laisser pourrir les bois qu'un feu si trouvant destructif, n'a cependant fait brûler qu'en partie.

Enfin, la méthode qu'on propose ici, réunit tant d'avantages, & de si importants pour les cultivateurs des terres-basses, qu'un zèle patriotique ne peut s'abstenir d'en solliciter ici la pratique, avec les plus vives instances.

on n'y peut faire  
aucune objection  
plausible.

Il seroit inutile d'y objecter que ces abattis découvrirent le sol & qu'alors l'action du soleil pourroit enlever une partie des sels du terreau: l'on voit toujours que, dès que les abattis sont faits, de nouvelles lianes, & une infinité d'autres plantes, viennent les couvrir de nouveau, & que, peu de temps après, ils sont au moins autant à l'abri du soleil, que s'ils fussent restés boisés. Au contraire, cette immense quantité de bois qu'on laisse pourrir, au lieu de les brûler, ne peut qu'augmenter la richesse du sol, bien loin de la diminuer.

Ce seroit également une objection déplacée, que de dire qu'en étendant ainsi les défrichés d'avance, en anticipant sur la partie boisée, on éloigne de soi la ressource de se procurer facilement les bois nécessaires ou utiles à l'établissement: on verra plus bas, à l'article du desséchement, qu'il n'en résulte aucun inconvénient.

Ce qu'on a fait à  
Surinam, dans ce  
genre.

A Surinam, une méthode de laquelle on croyoit retirer de l'utilité, qui cependant, sans avoir été jamais généralement suivie,

seulement été pratiquée de temps à autre par quelques particuliers, est celle d'entourer à l'avance, par des digues, une certaine étendue de terre, & de faire au reste les abattis comme à l'ordinaire, & seulement dans le temps qu'on vouloit les cultiver : alors, l'agrément & l'avantage de n'avoir point à songer à des digues, qui se trouvoient toutes faites, opéroient une illusion qui devenoit la cause de l'erreur : on croyoit avoir beaucoup gagné, parce que content d'avoir à se féliciter de ce prétendu avantage, on oublioit constamment de calculer qu'en somme totale, il y avoit beaucoup plus de journées dépensées, que par la méthode ordinaire, & sans éviter aucun des inconvénients qui y sont attachés.

J'ai vu souvent, dans ce pays là, respecter ainsi de vieilles maximes générales sur la culture, uniquement parce qu'elles étoient proclamées par d'anciens cultivateurs ; titre qui n'est pas toujours suffisant pour avoir mieux vû que les autres.

---

### CHAPITRE III.

#### *Des dessèchemens, & de la distribution intérieure du terrain des Habitations,*

**D**ans les terres-basses, sans dessèchemens parfaits & suffisants, il n'est point de succès à attendre pour le cultivateur : on doit donc regarder cette partie des travaux, comme la plus intéressante, comme celle qu'il importe le plus de connoître complètement.

Comme l'on forme actuellement plusieurs nouvelles habitations

Nouveaux défrichés; on cherche à être utile à ceux qui les font.

dans la Colonie, on croit qu'il pourra être utile d'appliquer à ces nouveaux défrichés une partie de ce qu'on a à dire sur les dessèchements en général. En suivant ce plan, on doit supposer qu'on n'aura point fait les abattis à l'avance, pour en laisser pourrir les bois, que par conséquent ils en sont couverts, & tout hérissés de troncs d'arbres & de chicots : au reste, ceux qui voudront suivre les conseils qu'on peut leur donner sur cet objet intéressant, verront avec plaisir les détails auxquels on est entraîné, par les difficultés que présentent les défrichés faits selon l'ancienne méthode.

Première opération; en quoi elle consiste.

L'on doit commencer, au milieu de la concession & tout à fait au bord de la rivière, par abattre & déblayer un petit espace, dans lequel on construit un bon carbet pour soi, & les blancs qu'on a à son service, & ensuite un autre de grandeur convenable pour loger tous les esclaves : on demeure dans ces espèces de logements, jusqu'à ce qu'on ait eû le temps de s'en procurer de plus solides & plus commodes. Cette manière de s'établir vaut mieux que de loger chez un voisin; vû les pertes de temps considérables qui en résultent, dans un temps où tous les moments sont si précieux.

Cette première opération faite, lorsqu'on a désigné la grandeur de l'abattis, par des lignes bien ouvertes, & dirigées avec la boussole, en ayant attention d'embrasser d'abord toute la face de la concession, & observant que la ligne de derrière soit perpendiculaire à celle de chasse ou de profondeur, il faut travailler vivement à faire l'abattis, qui doit être fini à l'époque du commencement de la belle saison.

L'abattis fini, on plante quatre perches garnies d'espèce de pavillon pour les faire distinguer, aux endroits qui doivent former

les quatre angles des fossés d'entourage; & dans cette opération, il faut observer :

Ce qu'on doit observer.

1°. Que, quoique les concessions dussent toujours être distribuées dans une direction perpendiculaire au cours des rivières, comme elles le sont souvent dans une fort oblique, faute de cette attention primitive, il ne faut toutefois dans ce cas, jamais chercher à établir la digue du devant perpendiculairement aux lignes de chasse, ni à lui donner les inflexions qui poursuivent les sinuosités d'une rivière; mais bien plutôt tirer une ligne droite, parallèlement à son cours, quelque oblique qu'elle pût être, parce qu'il ne faut jamais dès le commencement, laisser de rideau de bois devant soi; & il importe fort peu que cette ligne du premier défriché forme une figure irrégulière, puisqu'on se redresse bientôt sur la seconde.

2°. Que sur les lignes de chasse ou de profondeur, les fossés qui doivent par la suite devenir les grands & principaux canaux d'écoulement, soient mis d'abord à une assez grande distance des bornes communes entre les voisins, pour qu'on puisse les agrandir, leur donner une berme dans de justes proportions, & avoir un espace suffisant pour recevoir toutes les terres qui doivent en provenir. Pour se conformer sur ce point à ce qu'exigent des canaux d'écoulement, tels qu'ils conviennent à un grand établissement, il faudroit laisser environ 100 pieds au moins, entre ces bornes & les premiers fossés.

Les quatre signaux ou perches dont on vient de parler, étant posées, on met tout l'attelier à déblayer & nettoyer ces quatre lignes droites, à la largeur d'environ 50 pieds plus ou moins, selon que le sol est ferme ou mol, & que les digues doivent être fortes,

Ce travail pour nettoyer l'emplacement des fossés & des digues, suppose des exceptions : il y a entr'autre à Oyapoc certains endroits au bord de la mer, & d'autres sur les bords de l'Aprouague si remplis de cambroufes, à la profondeur des premiers abattis, qu'il vaut mieux attendre pour le faire, que l'abattis ait été brûlé.

Distribution des  
fossés d'entourage.

Ces lignes étant nettoyées & débarrassées, on jalonne d'une perche à l'autre, & l'on met un second rang de piquets ou demi jalons, pour marquer la largeur du fossé. En supposant que, dans la saison la plus pluvieuse, les eaux s'élèvent à la hauteur de deux pieds derrière les digues, les fossés devront avoir 12 pieds de largeur, sur la profondeur requise : ils donneront assez de terre pour former une digue proportionnée à leur poids ; & ils seront suffisants pour l'écoulement de ce premier abattis, qui ne doit rester en cet état, que jusqu'au temps où l'on y en ajoute d'autres.

Le fossé étant tracé, on portera à l'extérieur, pour la distance du noyau, qui doit être parallèle au fossé, une mesure d'environ 13 ou 14 pieds, selon que le sol sera ferme ou mol, & exigera une berme plus ou moins large : cette mesure sert pour la digue de derrière, car celle sur les lignes de chasse doit être d'abord éloignée de quelques pieds de plus, par la raison qu'on doit supposer que l'élargissement de ces fossés ou canaux doit être fait par augmentations successives, & proportionnelles aux nouveaux défrichés qu'on entreprendra.

Noyau, ses dimen-  
sion,

On donnera à ce noyau, appelé à Surinam Blinds-trentz, 24 pieds de largeur : on lui donne quelquefois 3 pieds au plus, selon la grandeur & l'importance de la digue. On doit faire nettoyer, dans toute sa longueur, à 3 ou 4 pieds de chaque côté, les bois



29  
pourris, & autres obstacles de cette espèce, qui empêcheroient la digue de se lier avec le sol : il faut aussi enfoncer solidement une perche ou un fort piquet au milieu de chaque angle du noyau, afin de le retrouver.

Après cette préparation, ou pendant qu'on y travaille, on fait placer tout au bord de la rivière, dans l'alignement des fossés ou canaux d'écoulement à la profondeur de quelques pouces au-dessus du niveau de la basse-mer dans les petites marées, un petit coffre, ou kookers, fait de quatre planches, avec une porte à clapet, qui ferme bien exactement : au moyen de cette petite machine, que j'ai imaginée parce qu'elle remplit mieux son objet qu'un grand coffre, on empêche la marée d'entrer dans les travaux, de même qu'elle vide, au juzant ou perdant, toutes les eaux qui filtrent des terres; de manière que les trancheurs travaillent sans être incommodés, & à leur aise.

Dès que ce petit coffre est placé, on tranche le noyau à deux pelles de profondeur, ou plutôt jusqu'à ce qu'on trouve la vase franche, & qu'il n'y ait plus de terreau; & l'on fait passer, après les travailleurs, quelques nègres intelligents, qui sondent tout du long avec une pelle à long manche, pour découvrir les bois qui pourroient se rencontrer sous terre en travers de la digue : cette opération doit se faire avec la plus grande exactitude, & de manière à s'assurer que, dans toute l'étendue de ce noyau, il n'y a pas le plus petit endroit qui n'ait été fondé. Si l'on rencontre quelque bois, on fouille une fosse à cet endroit, pour les tronçonner, & les enlever; avec cette précaution, on parvient à faire des digues qui n'ont jamais ni filtration, ni rupture.

Petit coffre:

Son utilité:

Travail du noyau:

Ces terres doivent être jetées du côté extérieur à 3 ou 4 pieds du noyau,

D

On doit faire observer à ce sujet , que souvent les digues qu'on a à exécuter , ne doivent servir que peu de temps , quelquefois qu'une année , parce qu'on est dans le cas de faire successivement de nouveaux défrichés , qui les enveloppent dans l'intérieur du desséchement : l'on sent bien que , dans ce cas , il est inutile de s'affervir à toutes les précautions qu'on vient d'indiquer , & qu'on peut ainsi abréger le travail ; mais il n'en étoit pas moins nécessaire d'entrer dans tous ces détails , pour développer les moyens de faire les digues parfaitement solides. ( b ) C'est pour les avoir

---

( b ) En creusant un fossé dans un terrain neuf , où les troncs des arbres ne sont pas encore consumés , la digue formée des terres qui en proviendront , n'aura qu'une grandeur moindre que la moitié du vide de ce fossé.

Un fossé fait dans un terrain où tous les bois sont consumés , tant en terre qu'à dehors , fournira des terres , pour former une digue un peu plus grande que la moitié de sa capacité.

Il faut distinguer trois sortes de digues. 1. Celles qu'aux bords de rivières on oppose aux marées , dont l'effet n'est que momentanée. 2. Celles qu'on n'élève derrière un défriché , que pour un court espace de temps ; & seulement en attendant un nouveau desséchement. 3. Les digues d'entourage qui doivent exister toujours , ou pendant très-long-temps. Voici les proportions qu'on peut leur donner.

Pour les premières , trois fois la hauteur des eaux pour la base , c'est-à-dire , que la marée montant de 2 pieds sur le sol , cette base sera de 6 pieds.

Pour les secondes , que la base d'une digue soit égale à trois fois & demie la hauteur des eaux des pinotières , qu'elle aura à soutenir.

Pour les troisièmes , on fera la base égale à quatre fois la hauteur des eaux , c'est-à-dire , que pour 2 pieds d'élévation , cette base sera de 8 pieds ; & de 12 pieds pour trois pieds d'eau ; ainsi du reste.

Les bermes doivent toujours avoir plus de largeur que la digue n'a de base ; & sa

négligées, & pour n'avoir pas fû donner aux digues une force d'opposition proportionnelle au volume & au poids des eaux, qu'il n'est pas rare de voir, à Surinam, de riches habitations dévastées & ruinées par des inondations.

Après le travail du noyau, on passe à celui des fossés : on les commence au bord de la mer, en les fouillant d'abord à leur profondeur; afin de donner de la pente & un espèce de réservoir aux eaux qui filtrent des terres. Il faut ici avoir le plus grand soin d'obliger les trancheurs à jeter, du premier coup, les têtes à l'endroit où elles doivent être déposées pour former la digue : les premières pelles, tout autant qu'on ne trouve pas la vase franche, doivent être jetées entre le fossé & le noyau, à trois ou quatre pieds de ce dernier; ensuite, la vase doit être jetée dans le noyau, & dessus l'emplacement de la digue. Il n'est pas permis de se relâcher du tout à cet égard; autrement, il faudroit faire deux fois le même travail; & les digues seroient imparfaites, même insuffisantes; au lieu qu'en les exécutant comme on vient de le pref-

Travail des fossés;

---

général, on fera bien de leur donner une fois & demie cette base: il y a des cas où un sol mou & boïeux en exigera beaucoup plus.

Ces proportions donnent aux digues, une force excédente à celle qu'il leur faudroit; pour être en équilibre avec les eaux: d'abord, cela est nécessaire, & de plus, il faut avoir égard aux filtrations, qu'une épaisseur moindre pourroit occasionner.

Il faut encore observer, qu'on ne doit pas compter la hauteur des eaux, depuis la surface du terreau, mais du milieu de l'épaisseur de la couche. D'ailleurs, le local & les accidents d'un sol, sont toujours des exceptions aux méthodes générales qu'on vient d'indiquer.

crise, cette vase molle, pétrie par son propre poids, forme une digue impénétrable aux eaux; & il n'y a point de perte de temps, objet toujours précieux dans tous les travaux de culture, & surtout infiniment dans ceux-ci.

On doit avertir que les fossés qui se rencontrent, en formant un angle, ne fournissent aucune terre pour former la digue en cet endroit : on n'a d'autre ressource pour y suppléer, que de faire fouiller de la vase, à l'extérieur des digues, dans le bois, en faisant soit des trous, soit des bouts de fossés qui fassent un angle saillant, selon qu'il conviendra le mieux pour les travaux subséquents.

Il faut se souvenir de donner la plus grande solidité à ces digues aux angles, parce que les brèches, ou les filtrations y sont bien plus difficiles à réparer.

La digue: dernière façon à lui donner.

Les fossés finis, il convient, pour ne pas s'exposer à la nécessité d'un nouveau travail, de donner la dernière façon aux digues, avant que la vase soit trop sèche, tandis qu'elle peut encore se pétrir, se lier, & faire corps. Pour cela, au moyen des perches on piquets qu'on aura laissés aux quatre angles du noyau, on portera vers l'intérieur, du côté du desséchement, une mesure de trois pieds & demi, où l'on plantera de nouveaux piquets, desquels on jalonnera des lignes droites, sur le bord de la digue; après quoi on en coupera le talus, observant de le coucher beaucoup plus que celui des fossés, & d'en ramasser & relever toutes les terres, ainsi que celles qui auroient été répandues sur la berme, plus loin que le pied de ce talus, toutes ces terres devant être jetées sur la digue : on n'a plus alors qu'à faire passer l'attelier des nègresses, pour la rabattre, la niveler, & l'égaliser. On néglige de dresser le

côté extérieur des digues; ce qui seroit un travail superflu.

Lorsque les digues sont finies, que l'entourage de l'abattis est ainsi fait, on travaille à faire des tas des bois qui restent; ( on suppose que l'atelier des négresses y a travaillé pendant la façon des fossés; ) on fait la division intérieure, par d'autres fossés; ainsi que les petites tranches. Comme c'est toujours dans le premier desséchement celui du bord de la rivière, que doivent être placés les bâtimens, & tout l'établissement, afin de jouir de l'avantage du meilleur air, & de toute la vue que le local permet; cette division intérieure ne doit être faite, que d'après les plus mûres réflexions, & le choix adopté d'un plan d'établissement auquel on soit déterminé à ne rien changer: on renvoie plus loin à parler de cet objet, afin de terminer sans interruption ce qu'on a à dire de ces premiers dessèchemens.

Autres fossés  
division intérieure;

Si la largeur du défriché, exception faite de la partie destinée pour l'établissement, n'exécède pas environ cent toises, il suffira de faire de petites tranches, en travers, de trois pieds de largeur; mais si le défriché étoit plus large, il conviendroit de faire, d'abord un fossé de six ou huit pieds, qui le coupe en deux parties égales, dans toute sa longueur; & dans ce cas, les petites tranches pourront n'avoir que la largeur de deux pieds à deux pieds & demi: la profondeur d'une pelle suffira, au milieu de la longueur; mais elle doit être plus considérable, en allant vers les extrémités, & là, environ du double. ( c )

Des petites tranches;

---

( c ) Ces petites tranches ne sont pas toujours tracées à distance de mêmes intervalles, parce que les planches doivent être plus ou moins larges, selon les plantations auxquelles elles sont destinées; on en parlera à l'endroit où l'on traitera des cultures;

Observations sur les  
petites tranches.

Si l'on fouille des petites tranches dans un endroit où il y a peu ou point de terreau, comme il arrive, par exemple, presque toujours sur les bords des rivières, par conséquent dans les premiers défrichés, les terres de ces petites tranches, jetées sur les planches, n'étant alors que de vase franche, qui est toujours froide lorsqu'elle est exposée à l'air, elles nuiront à des plantes délicates, telles que le maïs, l'indigo, & autres de cette espèce : il vaut mieux alors, pour le succès de ces plantations, arranger ces terres en tas réservés, au milieu des planches; précaution inutile pour toutes les autres plantes, & qui le feroit pour celles-ci même, s'il y avoit une couche de terreau à la surface du sol.

Il faut surveiller  
les nègres en faisant  
ce travail.

En faisant ces petites tranches, il faut veiller à ce que les trancheurs en jettent les terres, d'un seul coup, au milieu des planches, afin d'éviter encore ici un double travail : on ne sauroit trop recommander ce soin dans la façon de tous les fossés, parce que les nègres, qui cherchent sans cesse à se dispenser d'un peu de peine de plus, parviennent souvent, par mille petits moyens ou prétextes, à ne faire qu'imparfaitement l'ouvrage de leur tâche. Tout relâchement sur ce point peut devenir préjudiciable, jusqu'à doubler le travail; ce qui, par des circonstances telles que d'être surpris par les pluies, peut occasionner des pertes immenses, soit en n'ayant ainsi le temps d'exécuter qu'une partie d'une entreprise qu'il eût été aisé de conduire à sa perfection en totalité, soit en ne l'exécutant que d'une manière incomplète, conséquemment insuffisante; ce qui fait toujours manquer le but proposé.

Préparation des  
planches.

Les petites tranches une fois faites, on travaille à niveler les planches, & à les égaliser; & l'on soigne cet ouvrage en raison

des plants dont on a dessein de garnir le terrain : si c'est de bananiers seulement, on se contente d'en abattre les élévations, pour remplir les creux, faisant enforte que le milieu des planches devienne, au moyen de la terre des tranches, plus élevé que les bords : si l'on se propose d'y planter des caféyers, des cannes à sucre, & autres plants, il faut étendre ses soins jusqu'à rendre la surface très unie, & proprement arrangée, avec l'attention qu'elle soit plus bombée à mesure que les plants sont plus délicats, & se plaisent plus ou moins dans l'humidité.

Pour ne rien laisser à désirer sur la proportion dans laquelle ces planches doivent être bombées, en leur travers, & de quelle manière, il faut que, sur 30 pieds de largeur, l'élévation du milieu soit à peu près de six pouces au-dessus des bords, & que par ces trois points la surface forme une ligne courbe, un peu rehaussée au milieu de la planche, attendu que cette partie s'affaïsse plus que les autres par la suite.

Elles doivent être bombées.

L'on ne sauroit donner trop de soin à tous ces travaux, afin qu'ils soient bien exécutés; considérant sur tout qu'ils n'en exigent pas pour cela plus de temps, & qu'il n'en coûte seulement qu'un peu plus de peine à celui qui les dirige, mais qu'il en est toujours amplement dédommagé par un plus grand succès. Si au reste ils paroissent minutieux par le détail qu'on vient d'en faire, il faut se bien persuader qu'ils ne le sont pas dans la pratique, ou que du moins ils ne doivent pas l'être, parce qu'il faut s'habituer à les faire méthodiquement, lestement, & sans tâtonner.

Avant de clore cet article, pour ne rien négliger de tout ce qui tient à quelque partie de cette pratique, & pour la satisfac-

tion des spéculateurs qui combinent, je vais exposer quelle étendue de travail l'on peut attendre d'un négre, dans les diverses fouilles de ces terres.

Tâche pour les  
fossés.

Un négre de pelle, autrement dit négre trancheur, lorsque le terrain n'est point, ou que très peu embarrassé de bois ou de troncs d'arbres, doit trancher dans un jour, pour sa tâche, une surface de 500 pieds quarrés, de la profondeur d'une pelle; de sorte que, dans un fossé de 10 pieds de large, il aura 50 pieds de longueur pour sa tâche: il est aisé, d'après cette donnée, de calculer les longueurs de tâche pour toutes les largeurs quelconques. On la diminue de moitié en étendue, si l'on est forcé, par quelque circonstance, de faire faire la fouille de deux pelles de profondeur; mais il ne faut jamais pratiquer cette manière de travailler, si l'on n'y est contraint, parce que ces travaux se font alors moins uniformément, moins bien, & que l'on y perd toujours pour la quantité. ( d )

---

( d ) A l'occasion de ces tâches, il est essentiel de remarquer que, moins un fossé a de largeur, s'il doit être d'une certaine profondeur, plus la tâche diminue à mesure qu'on le fouille, non-seulement à cause du rétrécissement produit par les talus, mais encore en raison de son peu de largeur, par exemple: dans un fossé de 10 pieds, la tâche donne à la première pelle 375 pieds cubes, à la seconde 343, à la 3e. 312, à la 4e. 277, à la 5e. 250, à la 6e. 219, à la 7e. 187, à la 8e. 150; de sorte que, à la huitième pelle la tâche moyenne n'est plus que de 262 pieds cubes. Au lieu que dans un fossé ou canal de 20 pieds de largeur, la tâche étant de 375 pieds cubes à la première pelle, elle sera à la seconde de 358, à la 3e. de 343, à la 4e. de 327, à la 5e. de 304, à la 6e. de 296, à la 7e. de 280, & à la 8e. de 265. Ainsi l'on voit qu'à la huitième pelle, la tâche est presque le double dans le canal de 20 pieds, que dans le fossé de dix; & la moyenne entre les extrêmes est de 320 pieds cubes.



33

Chaque trancheur doit être muni d'un fabre, & de deux pelles, l'une de fer, l'autre de bois garnie de fer au bout; celle-ci pour ramasser les terres égrainées après qu'on a fouillé avec l'autre; celle de fer a environ un pied de long; mais comme il faut les passer sur la meule, pour les entretenir tranchantes, elles s'usent assez promptement: dès qu'elles sont usées, au point de n'avoir plus qu'une longueur au-dessous de neuf pouces, on doit les rebuter.

On ordonne aux trancheurs d'enfoncer la pelle de sa longueur, & l'on tient la main à ce qu'ils ne se relâchent pas sur ce point; ce qui fait croire à beaucoup de gens inattentifs que chaque jour on fouille d'un pied de profondeur; mais lorsque d'une pelle il résulte neuf pouces bien francs, & que les tâches dans le fond sont bien proprement curées avec la pelle de bois, & nettes de toutes terres émincées, on doit être satisfait. ( e )

Quoique la tâche diminue de largeur dès la seconde pelle, & successivement davantage, à cause du talus des fossés, on ne doit point l'augmenter en longueur, pour retrouver la surface de 500 pieds carrés, parce que le trancheur n'y gagne rien, ou au moins très-peu

---

Il résulteroit de ces détails que pour tous les fossés au-dessous de 12 pieds de largeur l'on pourroit augmenter la tâche à la première pelle de 50 ou 100 pieds carrés, car on le répète encore, il ne faut jamais augmenter les tâches lorsque l'ouvrage est entrepris.

A Surinam on donne jusqu'à 700 pieds de surface à la première pelle, mais ce n'est pas, pour observer les proportions qu'on recherche ici; c'est uniquement pour que le nègre fasse une plus grande tâche: mais un nègre qu'on oblige à trancher 700 pieds dans un large canal, est surchargé de travail, s'il n'est d'une forte complexion.

( e ) On peut compter qu'une pelle vaut 10 pouces à Surinam; tout cela fait de grandes différences pour les résultats, que nous ne pouvons espérer d'atteindre,

E

de chose : à mesure qu'il se trouve placé plus bas, son travail à jeter la terre, non-seulement hors du fossé, mais dans le même éloignement, s'accroît à proportion; de sorte que tout est compensé. On ne doit donc point augmenter leur tâche, mais seulement redoubler de vigilance, pour les obliger à la faire avec la même propreté.

Résultat des tâches.

Il résulte de ce que dessus, qu'un négre trancheur, à sa tâche, ne tranche par jour, à la première pelle, que 375 pieds cubes; qu'en supposant un fossé de 10 pieds de large, comme on l'a dit, fait à la profondeur de 5 pieds, qui ouvrira de chaque côté un talus d'un angle de trente degrés avec la perpendiculaire, la dernière pelle ne donnera que 186 pieds cubes par tâche; & que la tâche moyenne entre ces extrêmes, est de 282 pieds cubes.

Une grande partie de ce qui a été dit dans ce chapitre, concerne principalement les défrichés & dessèchements des nouvelles habitations, telles qu'on en forme actuellement dans cette Colonie, surtout à Arouague. Il convient maintenant d'examiner plus généralement cette partie; c'est-à-dire de traiter des dessèchements en grand.

Dans les grands travaux de tous les genres, un bon plan est le seul guide qui peut les faire conduire à une fin désirable : cette vérité doit être encore plus vivement saisie, à l'occasion d'un établissement de culture, par ceux qui savent apprécier ce que coûtent les transports de terres, les faux fraix, les retards, les préjudices immenses enfin qui peuvent résulter d'un faux travail, qu'on est obligé de changer & de refaire ainsi plusieurs fois qui, en rendant le plan defectueux par une complication de fossés, occasionne des vices souvent irréparables aux dessèchements. Il importe donc tout

jours pour ses propres intérêts, surtout dans les lieux isolés, de les bien connoître, & de s'affujettir à un plan fixe, avant que de rien entamer.

Lorsque l'on s'établit dans de grandes & uniformes plages, que les habitations se joignent, toutes celles destinées à la même culture doivent être faites sur un même plan, dès qu'il sera le meilleur possible : il faut seulement excepter d'une méthode générale tout le local qui tient à l'établissement & à ses dispositions, dont la distribution peut varier selon le goût de chacun.

Pour faciliter ce qu'on a encore à dire sur cet objet, on parlera séparément, & de la distribution des dessèchements propre aux sucreries, & de celle propre aux cafeyeries : cette dernière convient à tous les genres de manufactures, excepté à la première.

Le défrichement le plus parfait sera toujours celui qui remplira le mieux son objet, avec un moindre nombre de fossés ; parce que, alors il aura été exécuté sur le plan le plus simple & le mieux calculé : c'est d'après cette maxime générale, que je me suis appliqué à étudier tout ce qui peut leur donner le degré de perfection qu'il est possible d'y désirer.

La distribution du plan d'une sucrerie peut être faite sur un terrain de 300 toises de face, comme sur un de 600, à quelques suppressions près, qui ne changent rien à la méthode générale qu'on doit suivre. Soit supposée une concession de 600 toises de face : après y avoir tracé un canal d'écoulement, comme à l'ordinaire, à chaque extrémité, on place au milieu de cette face le principal & grand canal navigable du moulin, sur lequel ce bâtiment est toujours construit.

Plan des sucreries

D'après 600 toises de face.

Canaux navigables.

Après avoir distribué les emplacements de chaque bâtiment, & dépendances, des jardins, en un mot de tout ce qui doit composer l'établissement, on trace ce qu'on appelle les canaux navigables, ou petits canaux navigables, pour les distinguer du grand canal du moulin : ces canaux sont disposés en travers du terrain, en coupant toujours celui du moulin à angle droit, à moins que le local ne s'y refuse : le premier doit être placé le plus près possible du moulin & des établissements : après la position de celui là, on entrace d'autres de 100 en 100 toises qui lui sont parallèles, & l'on en ajoute ainsi autant que le défriché en peut comporter, & à mesure qu'on défriche de nouveau.

Ils ne doivent point aboutir ni communiquer avec les canaux d'écoulement ; ils doivent seulement en approcher, jusqu'à environ 20 toises.

Divisent le terrain en pieces.

Cette distribution faite, on voit qu'alors le terrain de chaque côté du grand canal du moulin se trouve divisé pour la culture, en autant de parallelogrammes d'environ 100 toises de large, & 270 de longueur, que ces canaux ont été répétés.

Dessèchement de ces pieces.

Ces pieces doivent être desséchées par les grands canaux d'écoulement, à quoi seulement ils sont destinés ; pour cela, l'on fait sur les deux longs côtés, parallelement aux canaux navigables, à 40 pieds de distance, un bon fossé d'écoulement d'environ 12 pieds de largeur, & un autre moins large derriere le long du grand canal du moulin. Ces fossés vident leurs eaux dans le grand canal d'écoulement ; & c'est de l'un à l'autre, en travers de la piece, qu'on fait les petites tranches. Souvent, sur la longueur de la piece, on fait un troisieme fossé dans le milieu ; ce qu'on

ne doit toutefois jamais pratiquer, à moins d'une nécessité absolue : telle est la disposition d'un terrain pour une sucrerie.

S'il n'y avoit que 300 toises de face, il n'y auroit d'autres changements à faire, que de supprimer à peu près la moitié du plan; c'est-à-dire, que le grand canal du moulin, & tous les établissemens, devroient être à une des lignes, tout-à-fait sur un des côtés, & un seul canal d'écoulement seroit sur l'autre.

Ce dernier plan offre un avantage de plus que l'autre, en ce qu'on peut faire venir par derrière la digue, un petit canal d'eau douce, depuis le fond du bois jusqu'à proximité de l'établissement, qui en retireroit une grande utilité, ainsi que la rumerie & la sucrerie, lesquelles, dans le premier plan, ne peuvent avoir la plupart du temps que les eaux de la rivière, à moins d'en aller chercher au loin; car les plus grandes citernes mêmes ne fauroient fournir à tous les besoins,

Maintenant que l'on doit supposer que ces plans ont été bien entendus, il est essentiel de les reprendre en détail; afin de montrer les avantages qu'on doit rechercher, en les exécutant, & les fautes qu'il importe d'y éviter.

Lorsqu'on forme une habitation, les canaux d'écoulement ne peuvent être que très imparfaits pendant les premières années : dans ces premiers temps, on ne doit leur donner que la capacité nécessaire à un écoulement seulement passable; parce qu'ayant tout à faire à la fois, il faut économiser le temps avec sagesse, ne rien faire de superflu; mais il faut les agrandir le plutôt possible, & tâcher de leur donner les proportions convenables, à mesure qu'on augmente les défrichés,

Autre plan sur  
300 toises de face;

Imperfection des  
écoulements les premières années,

38  
Proportions des ca-  
naux d'écoulement.

En supposant qu'un dessèchement renferme 150 quarrés de terrain ; qu'il ait deux canaux d'écoulement, un à chaque extrémité de la face, ils devront avoir auprès de l'écluse, dans l'étendue d'environ 200 toises, au moins 20 pieds de largeur, dans le fond, avec des talus suffisants de chaque côté, des banquettes & des bermes à peu près dans cette proportion : depuis le fond du canal, à la hauteur de deux pieds, une banquette de six pieds ; à quatre pieds, une de cinq ; & à six pieds, une de quatre ; après quoi, à la ligne du terreplein, qui est celle de la surface du sol, l'on fera une berme de 14 ou 15 pieds ; ce qui donne un canal de soixante trois pieds de largeur, sans les bermes. [ f ]

Dans le reste de l'étendue, jusqu'au fond de l'habitation, il suffira qu'il ait la moitié de cette largeur ou capacité ; c'est-à-dire qu'il faut le tracer de plus en plus étroits par hachûres, à mesure qu'on avance vers l'extrémité, à laquelle cependant ils devront avoir douze pieds de largeur dans le haut ; observant de les augmenter en raison de ces proportions. A mesure que l'on augmente l'éten-

---

[ f ] Ce canal d'écoulement a trois banquettes de chaque côté, qui ensemble font 15 pieds ; il y a quatre talus, dont la base est de 19 à 20 pouces, qui font six pieds six pouces ajoutés à 15 font 21 pieds 6 pouces pour un côté du canal : vingt pieds pour la largeur qu'il a au fonds, produisent les 63 pieds pour la largeur totale, d'une berme à l'autre.

Les talus sont supposés être de 30 degrés avec la perpendiculaire.

Il est utile d'observer ici que, dans tous les grands canaux, & dans les fossés qui sont destinés à garder les mêmes dimensions ou à avoir beaucoup de profondeur, leur talus doivent nécessairement faire un angle de 30 degrés : ceux qui doivent être successivement élargis, ou qui sont d'une grandeur moyenne, & ont peu de profondeur, n'ont besoin que d'un talus d'environ 25 degrés.

**Que des terrains cultivés.** Leur profondeur auprès de l'écluse doit être égale au niveau de la basse-mer des petites marées : les courans d'eau, qui ravinent, les approfondissent encore un peu, & autant qu'il le faut, dans la suite. C'est auprès de l'écluse qu'on doit premièrement achever la fouille dans sa totalité, à cette profondeur, tant pour que les travailleurs ne soient pas incommodés par les eaux, que pour régler la pente du fond du canal : il est inutile de la chercher par le moyen d'un instrument ; on n'aura qu'à suivre la pratique qui va être indiquée : il faut seulement, depuis l'écluse, faire fouiller en avançant, de la même manière, & tout comme si l'on avoit le dessein de mettre le fond du canal parfaitement de niveau ; il arrivera alors qu'étant parvenu à l'autre extrémité, quelque soit d'ailleurs son étendue, son fond aura exactement la pente naturelle requise pour faire couler les eaux.

Précaution pour fouiller les canaux d'écoulement.

L'on n'a d'autre précaution que celle là ; mais il faut y veiller, & avoir attention qu'en raclant & ramassant les terres de la dernière pelle, les travailleurs aient toujours de l'eau à la cheville du pied. La même chose doit être pratiquée pour les fossés en général : en l'observant, ils seront finis du coup ; au-lieu qu'en la négligeant, il faudra ramener fréquemment les travailleurs sur leur pas, pour creuser de nouveau ce qui eût pu l'être complètement d'abor, sans qu'il en eût coûté une heure de plus : ce qui est d'autant plus facheux, qu'un surcroît de travail qu'on eût pu épargner, est une perte de temps qui ne se retrouve jamais, & qu'on doit soigneusement éviter dans tous les travaux en général, si l'on désire obtenir de grands succès.

On vient de voir les proportions des fossés, ou canaux, pour un dessèchement de douze quarrés, & celle de cent cinquante ;

on peut aisément, d'après cela, trouver toutes celles qu'on pourroit désirer. On prévient seulement ici qu'on ne fauroit jamais leur donner trop de grandeur & de capacité ; les fossés d'écoulement pratiqués à l'entour des pièces de terrain, comme on l'a vû, doivent être à peu-près aussi profonds que les canaux, à l'endroit où ils s'y dégorgent.

Dans les commencements d'une habitation, ces canaux ayant peu de capacité, les petites tranches devront avoir environ trois pieds de large, & être proprement faites, pour leur donner toute la capacité que leur dimension peut comporter ; mais lors qu'un dessèchement est agrandi, on ne leur donne plus qu'une largeur de deux pieds, avec une profondeur & des talus convenables ; parce qu'elles s'agrandissent toujours dans la suite par les sarclages : il ne faut les considérer que comme des dalles, qui doivent seulement conduire les eaux dans les grands réservoirs, à mesure qu'elles sont tombées.

Principes généraux  
sur les dessèche-  
ments.

Il faut se rappeler sans cesse ces principes, que ce ne sont ni les petites tranches, ni la grande quantité d'autres fossés, comme j'ai vû ici & ailleurs bien des gens le croire, qui peut constituer la qualité d'un bon dessèchement ; mais bien les grands ou suffisants canaux d'écoulement, qui sont seuls la base de tous les succès & de la prospérité qu'on a droit d'attendre de la fécondité des terres basses.

Comme ces canaux sont sujets à être comblés, à la longue, par les vases & les boues, surtout en allant vers le fond de l'habitation, je désire qu'on veuille placer à cette extrémité un coffre de trois pieds d'ouverture, pour faire écouler les eaux des bois, & le laver lorsqu'il fait beau temps, & qu'on n'a presque point



d'eau des fossés à écouler par l'écluse : combien ce moyen simple n'épargneroit-il pas de journées de négres , & de travail !

Lorsqu'on fouille les canaux navigables , les terres qu'ils fournissent , sont jetées également sur les deux bords , pour servir à former des digues tout à l'entour , propres à réprimer les eaux des marées , & à les empêcher de se répandre dans les plantages ; ce qui oblige de faire ces digues avec des noyaux , & d'y porter la plus grande attention ; ne devant pas y avoir la moindre filtration absolument.

On doit observer qu'elles soient assez élevées , sur le devant , le long des canaux , pour résister aux grandes marées de l'équinoxe ; & , supposant toujours , lorsqu'on les fait , qu'elles s'affaissent dans la suite , il faut y avoir le plus grand égard , afin de les faire d'abord de manière à n'avoir pas besoin d'être successivement exhaussées.

Dignes des canaux navigables.

On en rabat les terres sur le derrière , en leur donnant une pente , en forme de glacis , jusqu'au bord du fossé d'écoulement ; auquel arrangement , ainsi qu'au nivellement , les terres de ce fossé sont également employées. Toutes ces digues doivent de même être plantées eu cannes , excepté dans les espaces qu'on veut conserver pour des chemins.

Leur forme.

On doit suivre , pour la fouille ou le creusage de ces canaux , tout ce qu'on a dit plus haut en parlant des autres : on prévient seulement , quant aux dimensions , qu'il faut les entendre pour le haut , à la surface du sol , & non pour le fond des canaux.

A l'égard de ces canaux , personne ne s'est encore appliqué à exécuter cette partie des travaux , d'après quelques principes fondés sur leur usage : l'un a fait un canal d'une grande beauté , dans un endroit éloigné ; l'autre s'est obstinément attaché à faire , de

Fausse vues sur les canaux navigables.

même largeur jusqu'au fond de l'habitation, le canal du moulin; afin d'offrir aux yeux ce genre de luxe; celui-là pense qu'il suffit qu'ils ayent en somme une capacité vaste; chacun enfin, ne cherche qu'à faire un bel ouvrage, sans réflexion sur son utilité.

Proportion des  
canaux navigables.

Les proportions & les dimensions les plus convenables pour ces canaux sont d'abord, pour celui du moulin, qu'auprès de ce terme, & dans l'étendue d'environ 200 toises, il ait pour le moins 90 pieds de large, & jusqu'à 120 même, s'il est possible. Ce vaste & beau réservoir est nécessaire pour que la surface de l'eau conserve, devant le courfier, le même niveau qu'ailleurs, lorsque le moulin marche; si ce grand canal n'avoit, à cet endroit, qu'une largeur médiocre, les eaux des extrémités des canaux ne pourroient s'y rendre, pour remplacer celle dépensée par le moulin, qu'après que cette surface y auroit perdu beaucoup de son niveau, pour leur donner une pente suffisante; ce qui peut aller jusqu'à 7 ou 8 pouces, même plus, & donne pour l'effet de la machine le même résultat, que si la marée avoit été moins haute d'autant: ces grands réservoirs facilitent d'ailleurs le déchargement des cannes & la manœuvre des acons. (g)

---

(g) Toutes les fois qu'on doit fouiller des canaux, dont la largeur est telle, qu'un négre placé au milieu, ne peut pas jeter les terres dehors, & assez en arrière des bords, pour qu'elles ne les surchargent pas, on doit alors commencer par faire fouiller, d'abord à la profondeur qu'il doit avoir, dans le milieu de sa longueur un canal de vingt pieds, en faisant jeter les terres aussi loin qu'il est possible: cela étant fait, ces terres sont reprises & jetées plus loin avec la pelle, après quoi on élargit le canal successivement en tranchant des largeurs de cinq ou de dix pieds, jusqu'à ce qu'on soit parvenu à celle qui a été déterminée,

On doit se contenter de donner 36 à 40 pieds de largeur, au reste de l'étendue de ce grand canal, jusqu'à la digue de derrière qu'on doit lui faire traverser en avançant dans le bois de quelques centaines de toises, mais seulement avec une largeur de douze pieds.

On doit le fermer, à l'endroit de cette digue, par un coffre d'environ quatre pieds d'ouverture & vingt-six de long, garni d'une double porte, afin de retenir, lorsqu'on le veut, les eaux des bois, en fermant la porte de derrière, & ouvrant celle de devant, & de contenir également celles de la marée, pour qu'elle ne se répandent pas dans le bois, en fermant au contraire celle de devant, & ouvrant l'autre.

Lorsqu'on ne roule pas, au moyen de ce coffre, en hiver, dans le temps des fortes pluies, en se disposant pour faire entrer les eaux du bois, & faisant ouvrir régulièrement, à tous les juzants, la grande écluse, les eaux ravineront tellement, elles laveront ce grand canal, au point que cela seul l'entretiendra à sa profondeur, & sans boue; au lieu que, sans cette précaution, les marées y déposeroient tant de vase, qu'il en seroit comblé dans quatre ou cinq ans; & cet objet exige un entretien si considérable, que les sucreries médiocrement montées en nègres trancheurs, échouent infailliblement contre cet obstacle, par l'immensité de temps que nécessairement il dérobe à la manipulation des revenus.

L'on ne doit donner aux petits canaux navigables que 24 pieds au plus; c'est-à-dire, seulement la largeur nécessaire à la navigation des acons; attendu que l'entretien de ces canaux devient progres-

sivement dispendieux, & difficiles à proportion qu'ils ont plus de largeur. L'on doit d'autant plus avoir égard à cette observation, que ces canaux-ci ne peuvent être entretenus qu'à la pelle, parce qu'on ne sauroit y faire passer un courant d'eau qui y supplée, à moins de machines à très gros fraix & d'un local qui y fut propre: pourquoi l'on s'est dispensé d'en parler.

Cafeyerie; 300  
toises de face.

Lors qu'aucun obstacle ne s'oppose à la prolongation des plantations dans la profondeur du terrain, une face de 300 toises est très suffisante pour une concession qu'on destine à une cafeyerie: c'est celle qu'on supposera pour le plan dont on va exposer les détails:

Disposition du terrain.

Il faut à chaque extrémité de ce terrain, un canal d'écoulement tel que ceux qui ont été décrits ci-devant: on peut placer une écluse sur chacun, ou bien les réunir par un troisième canal, le long de la rivière; & dans ce cas une seule écluse suffiroit, en la plaçant vers le milieu de la face du terrain; ce qui est un avantage assez considérable, pour faire préférer ce dernier parti: c'en est encore un bien important que cette écluse, fût ainsi placée à la vue de l'établissement, sous les yeux,

Ces trois canaux étant placés, on doit faire un large chemin dans le milieu de la face du terrain, qui conduise à l'établissement; mais depuis cet endroit jusqu'au fond, il faut en place de ce chemin, y faire un canal navigable, d'environ 20 ou 24 pieds de largeur, qui, passant à travers la digue, se prolonge à 200 ou 300 toises dans le bois, où il fera d'une moindre largeur, & sans digue.

Dans l'étendue des défrichés de chaque côté de ce canal, à 100 pieds de distance, l'on fera un bon fossé d'écoulement; &

de 100 en 100 toises des chemins de traverse de 36 pieds de large, qui le coupent à angle droit, de chaque côté desquels il doit y avoir aussi un fossé d'environ 10 pieds, aboutissant tous aux grands canaux d'écoulement : on voit que le terrain se trouve alors divisé en pièces régulières, de même qu'il a été dit pour les sucreries. Chemins de traverse;

Comme le canal navigable ne reçoit que les eaux limpides des pinotières, il ne se comble point, & ne coûte d'autre entretien que le soin de n'y pas laisser croître de ces espèces de plantes qui prennent racine au fond de l'eau, telles que l'herbe d'écosse, & autres.

Pour prévenir l'envie que cette facilité pourroit inspirer de faire aussi de petits canaux à la place des chemins de traverse, il convient d'avertir ici que ce seroit une faute dans le plan, une augmentation de travail dont on ne retireroit aucun fruit, enfin, que les chemins seront plus utiles à ces endroits là, & plus commodes pour les travaux ; c'est sur ces chemins que l'on jete la fouille des fossés. Il ne faut pas y substituer des canaux,

Les canaux & les fossés d'écoulement pour une caseryerie, se font de la même manière qu'on l'a indiqué pour les sucreries : les inventions, les méthodes utiles, & les réflexions, qu'on a déjà recommandées, doivent y être également appliquées. Canaux, fossés;

Il en est de même du canal navigable ; l'on ne peut rien ajouter, ni pour ses digues, ni pour les autres détails, à ce qui a été dit à cet égard. L'on remarquera seulement que l'extrémité de ce canal qui pénètre dans le bois, doit y rester ouverte ; que l'autre, qui touche à la manufacture, doit être fermée d'une bonne digue. Canal navigable;

qui se termine en long glacis de 60 pieds, jusqu'au niveau naturel du sol, afin de ne rencontrer qu'une pente douce pour y arriver; & que ce canal doit être moins profond d'un pied & demi environ, que le niveau de la basse-mer des petites marées.

Plantation d'arbres  
sur la berme.

On doit laisser de chaque côté des bords de la digue, dans toute sa longueur, un chemin de 15 pieds de largeur; & le reste de l'espace jusqu'au fossé, doit être planté de caféyers, comme les pièces. En avant de ce chemin, sur la berme, à une distance convenable du bord du canal, il faut planter près à près à se toucher, de chaque côté, un rang d'arbres qu'on choisira dans le bois, parce que les arbres fruitiers n'y résisteroient pas, parmi ceux dont le pied & les racines se plaisent dans l'eau, & qui, sans s'élever fort haut, peuvent donner beaucoup d'ombrage. Il convient sans-doute de donner la préférence à ceux qui produisent des fruits utiles. Cette plantation est nécessaire pour empêcher les eaux de se corrompre, & pour prévenir l'éboulement & la dégradation des talus.

Pont sur le canal.

Vis-à-vis de chaque chemin de traverse, il faut faire sur le canal un pont de deux larges bois équarris, posés l'un à côté de l'autre: il doit être assez élevé dans le milieu, pour laisser passer les embarcations, & avoir à chaque bout, une petite rampe qui porte à terre.

Deux petits coffres  
à la tête du canal.

Il faut placer à la tête du canal, vers la manufacture, deux petits coffres, dont l'un, plus grand que l'autre, répondra à un fossé qui, en faisant le tour de l'établissement, se termine à l'écluse, afin d'évider de temps en temps les eaux du canal, en tout ou en partie, pour les renouveler; ce qui en même-temps lavera &

entretiendra ces fossés autour des maisons : le plus petit, posé vers la surface, servira à fournir de l'eau au bac dans lequel on lave le café, à un abreuvoir pour les bestiaux, au jardin potager, & à tous les autres besoins de l'établissement : on expliquera la construction de ces coffres dans un autre endroit.

Au moyen de ce canal, deux petits acons plats apporteront tout le café, lors des récoltes, à la manufacture : tous les bois à bruler & autres, seront rendus avec économie & sans peine, ainsi que les autres objets dont les transports ne laissent pas que d'être très considérables.

Quel soulagement encore n'en résultera t-il pas pour les esclaves & quelle utilité pour leurs petits ménages, surtout pour leur santé, en se trouvant toujours, en quelque endroit qu'ils soient de l'habitation, à portée d'une belle nappe d'eau pour se rafraîchir, & s'y baigner ; ce qui a pour eux, indépendamment de l'attrait, un tel avantage, qu'un état plus robuste & plus vigoureux en est toujours le fruit ?

Enfin ce canal, qu'on peut encore envisager comme le plus beau vivier, est si important, si essentiel pour une habitation ; il contribue tant à la bien organiser, qu'on doit regarder celles qui en sont dépourvues, comme très imparfaites, & d'une valeur intrinsèque infiniment moindre.

On n'a omis aucune partie majeure ou intéressante de tout ce qui concerne l'art du dessèchement des terres-basses : il y a seulement quelques petits détails, dans lesquels on n'a point crû devoir entrer ici, parce qu'on sera obligé d'en parler ailleurs ; ce qui eût fait une répétition superflue.

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

### *De la culture des cannes à sucre.*

Distribution de la  
terre.

Proportions des  
planches.

**L**orsque les pieces dans lesquelles on veut planter des cannes, n'ont pas au-delà de 100 toises, que la terre en est de bonne qualité, qu'elle filtre bien les eaux, la largeur la plus convenable pour les planches, & l'éloignement des petites tranches entr'elles, doit être de 30 pieds : mais si, par quelques circonstances, on a été forcé de leur donner une plus grande largeur, si elles étoient reconnues pour avoir le défaut de filtrer lentement les eaux, il convient de ne leur donner alors que 24 pieds seulement. On a déjà dit que les petites tranches ne devoient faire que l'office de dalles, & que ce n'est point à elles que doit s'attribuer la constitution du desséchement dans sa qualité : si l'on paroît les multiplier ici, dans certains cas, ce n'est d'abord que pour qu'il s'en trouve à peu près la même quantité dans une surface donnée quelconque ; ensuite pour empêcher que la terre soit froide, & pour aider un peu la filtration des eaux.

Soin  
qu'elles  
exigent.

Les planches d'une piece de cannes doivent être parfaitement nivelées : on suppose ici qu'il ne s'y trouve plus aucun tronç d'arbres, ni autres bois quelconques : elles doivent être un peu relevées ou bombées par le milieu, comme on l'a déjà dit. Les mottes doivent être brisées, & la surface parfaitement unie, le tout enfin très proprement aplani & rangé. Il faut observer qu'on ne doit faire cet ouvrage, que lorsqu'on est prêt à planter, &



qu'on a à sa disposition une quantité suffisante de plants préparés.

Les plants dont on se sert, sont les têtes des cannes prêtes à être passées au moulin; c'est-à-dire, l'extrémité de la canne, depuis l'endroit où elle cesse d'avoir acquis la maturité convenable, qu'elle n'acquerreroit jamais, jusqu'à sa sommité : ce bout de canne n'est jamais moindre que 5 à 6 pouces, & va quelquefois jusqu'à 8 ou 10. Les plants.

On transporte ces plants de la piece qui fournit actuellement au moulin, à celle qu'on veut planter, par les canaux navigables, au moyen des acons; & l'on fait ce transport à mesure qu'on nivelle & qu'on prépare le terrain de la piece : on les décharge en tas, tout le long des deux bords de la piece, sur la digue des deux canaux navigables qui sont de chaque côté.

Ceux qui ont un atelier nombreux de négrillons, feront bien, lorsqu'on est occupé à planter, de leur faire dépouiller ces plants de leur paille : cette préparation facilite la germination & la pousse des jets.

Pendant qu'on prépare la piece, qu'on se dispose à planter, on se munit de quelques paquets de jalons, & d'une grande quantité de petits piquets de la grosseur du pouce, & de 20 à 25 pouces de long, pour servir à aligner le terrain pour les rangs de cannes. Mais avant de procéder à ces alignements, il faut bien déterminer le nombre d'esclaves qu'on emploiera à la plantation : ces petits détails sont essentiels pour la régularité, & pour la plus prompte exécution du travail. Plantation.

Il faut compter par planche, sept des plus forts négres pour fouiller les trous ou rigoles; deux négresses pour y poser les plants, & deux pour les couvrir de terre; deux pour apporter les plants; Nombre d'esclaves nécessaire à la plantation.

& deux nègres furnuméraires pour tenir un cordeau tendu; ce qui fait 15 personnes par planche. Ainsi avec un atelier de 60 personnes, on planteroit quatre planches à la fois; avec un de 75 cinq planches; &c. &c. On en suppose ici un de 120 esclaves; ce sera huit planches plantées: il faut par conséquent placer les alignements de huit en huit, comme il va être prescrit ici.

Procédés préparatoires : distribution des planches,

D'abord en commençant à la première planche, vers le grand canal du moulin, du bout de la planche, au bord du grand fossé d'écoulement, on mesurera trois pieds, & l'on y mettra un petit piquet: ensuite, de ce premier piquet, on en mettra un de quatre en quatre pieds, jusqu'à ce qu'on soit parvenu à l'autre extrémité de la pièce, en observant qu'à chaque piquet qui forme la centaine, il faut y ajouter un jalon.

Cela fini, on revient au même côté où l'on a commencé, & comptant huit planches, on recommence du bout de la huitième la même opération, en mettant toujours le premier piquet à trois pieds de distance, & un jalon à chaque centaine; ce qu'on répète de huit en huit planches, jusqu'à ce qu'on soit arrivé à l'autre bout de la pièce, au bord du grand canal d'écoulement. On donne alors un coup d'œil à ces jalons *centenaires*, pour voir si l'on a bien mesuré, ou si l'on se seroit trompé: dans le premier cas, ces jalons se trouvent alignés; dans le second au contraire, ils ne peuvent l'être.

Dès que ces alignements qui doivent être faits avec exactitude, sont finis, on commence la plantation. Il faut avoir un cordeau dont la longueur puisse traverser les huit planches, c'est-à-dire, atteindre d'un alignement à l'autre: on en attache chaque bout au milieu d'un fort bâton d'environ quatre pieds de long;

Procédés de la plantation,

31

Un nègre à chaque extrémité de ce cordeau le tient ferme au moyen de ce bâton, qu'il pose perpendiculairement sur la terre, pour l'assujettir bien tendu.

Tout étant ainsi préparé, les deux nègres posent le cordeau sur le premier piquet qui n'est qu'à trois pieds du fossé, ou du bout de la planche; ensuite, tous les nègres étant disposés à leurs places, ceux qui doivent fouiller les trous, ont chacun à la main un petit piquet de deux pieds & léger, qu'ils plantent chacun devant soi, le long du cordeau, qui aussi-tôt est promptement retiré, pour qu'on ne le coupe pas avec la houe, & on le porte au piquet qui se trouve plus avant.

A mesure qu'on enlève ce cordeau, les nègres se mettent à fouiller les trous qui sont plutôt, comme on l'a dit, des espèces de rigoles; & voici ce qu'il faut faire observer soigneusement à ce sujet : 1°. que ces rigoles soient également profondes de 6 ou 7 pouces, dans toute leur longueur; qu'elles soient continuées jusqu'à un pied du bord de la petite tranche; & qu'elles aient par tout 8 à 10 pouces de largeur dans le fond; enfin qu'elles soient alignées bien droit, tout comme si le cordeau fût resté en place pour régler les travailleurs, & que les terres qui en proviennent, ne soient pas tirées en arrière, ou jetées cà & là, mais qu'elles soient disposées bien en rang, tout au bord de la rigole.

Conditions que  
doivent avoir les  
rigoles,

2°. Que les nègres mettent dans ce travail un tel ordre, un tel accord entr'eux, qu'il soit fait avec célérité, qu'eux-mêmes finissent toujours ensemble, & mettent aussi-tôt & avec promptitude, chacun leur piquet à la fois de nouveau, au cordeau, qui est toujours enlevé à l'instant que les piquets sont mis. Ainsi,

cette première rigole faite, les nègres reposent de nouveau leur piquet au cordeau, qu'on ôte aussi-tôt lestement pour le porter plus en avant, & l'on fouille la seconde rigole : la même opération se répète jusqu'à ce qu'on soit parvenu à l'autre extrémité de la pièce.

On retourne ensuite sur ses pas pour recommencer du même côté que l'on est parti d'abord, sans jamais revenir, en opérant, par celui où l'on vient de finir le rang de huit planches.

Position des plants;

Aussi-tôt qu'il y a deux rigoles fouillées, les négresses destinées à mettre les plants, les y arrangent avec vivacité, de manière qu'elles suivent avec ce travail ceux qui fouillent, sans rester du tout en arrière,

Les plants sont mis dans les rigoles, sur leur longueur en deux rangs : s'ils sont avec toute leur paille, on les fait croiser pour former le rang, en avançant la queue d'un plant de 3 ou 4 pouces au delà de la tête de celui qui le précède : si les plants sont épaillés, il ne faut que les mettre bout à bout touchant : observant en l'un & l'autre cas, que toutes les têtes des plants soient tournées, d'un côté dans un rang, & que dans l'autre elles soient toutes en sens contraire; que de plus les deux rangs ne doivent pas se toucher; mais qu'il faut y avoir entr'eux un espace ou intervalle de 5 ou 6 pouces au moins; afin que les cannes qui en proviennent, occupent une certaine étendue, & qu'elles ne se nuisent point les unes aux autres.

Dès que les plants sont arrangés dans les rigoles, les négresses destinées pour les couvrir, s'y emploient aussi-tôt avec le même empressement, en suivant les autres travailleurs à mesure qu'ils

avancent, sans rester jamais de l'arrière : il faut observer de n'employer pour couvrir les plants que la terre émincée, celle qui a été ameublie par la houe en fouillant les rigoles ; l'excédent de ces terres doit être laissé là, dans la même situation, jusqu'à un autre temps.

Il faut très soigneusement empêcher que les esclaves ne marchent sur les plants, sur tout lorsqu'ils sont recouverts : la porosité de la terre, & la circulation de l'air étant très essentielles pour faciliter la germination & l'accroissement des jets & des racines.

Les négresses destinées pour le transport des plants, d'abord du canal navigable à l'atelier des travailleurs, les apportent dans des paniers, à mesure qu'on les arrange, en observant de les déposer à portée, même sous la main, de celles qui sont occupées à cette opération, lesquelles ne doivent pas faire le moindre pas pour les prendre.

Lorsque les travailleurs sont parvenus au milieu de la pièce, les porteurs vont chercher alors les plants à l'autre bord, qui est également garni de tas, afin de n'avoir pas à les transporter d'un bout des planches à l'autre ; mais seulement des deux bouts au milieu.

On poursuit ainsi ce travail jusqu'à ce que la pièce soit finie, après quoi tous les plants qui restent, sont arrangés sur les bermes des canaux navigables, pour en débarasser leur digue ou glacis, qu'on plante aussi de suite, avec l'attention seulement de mettre les rangs des plants en travers, & non en longueur.

Plants sur les digues.

Il faut avoir le soin de ne laisser aucuns plants épars sur le terrain, après avoir fini : on doit même les ramasser à mesure qu'on plante,

S'il y avoit des plants de reste, il faut aussi-tôt les faire enlever de dessus les bermes, & les transporter avec les acons, pour les jeter sur la digue du bout des canaux navigables, où leur fumier ne peut embarrasser les sarclages.

Nombre d'esclaves  
requis à la plantation  
d'un quaré.

Trente esclaves peuvent planter un quaré de cannes en un jour; d'après quoi, en comparant l'étendue d'une piece, & la force de l'atelier, il est aisé de juger combien de temps exige sa plantation.

Observations sur les  
plantations.

Il y a des observations essentielles à faire sur les plantations des cannes à sucre : 1°. qu'on ne doit préparer les terres d'une piece pour la planter, que lorsqu'on a la quantité de plants suffisante, & alors il faut la planter sans délai : cette attention est d'une grande importance, pour la réussite des cannes, parce qu'elle leur donne une avance, & conséquemment un avantage sur les herbes qui ne tardent pas à infecter la terre, lesquelles, malgré les sarclages qu'on pourroit faire avant & après la plantation, leur nuiroient toujours infiniment.

2°. Si l'on se trouvoit dans la nécessité de se servir de cannes ; au lieu de plants, pour la plantation, ( ce qu'il ne faut jamais faire à moins que d'y être forcé, attendu que c'est une perte pour le revenu, & que les plants en sont mauvais, ) il faut se garder de les planter entières, mais bien les couper par morceaux de 12 à 15 pouces ; autrement, on courroit les risques que les sucres fermentent, s'aigrissent, tournent à l'alcaléscence, & que par conséquent la plantation ne réussisse point.

3°. L'on doit faire ses efforts pour avoir les meilleurs plants possibles : les têtes des mauvaises cannes, de celles qui sont gâtées ou trop passées, ne sauroient jamais produire de belles cannes ; &

la beauté de cette plante dépend toujours en grande partie de la vigueur des plants; plus elle s'y rencontre, plutôt la germination a lieu; plus elle a de force, plus les jets en acquerront, ainsi que les racines qui portent l'ame de toutes les plantes.

4°. Il faut sérieusement avoir égard à la saison, & au temps qu'il fait : en hiver, par exemple, où l'on ne peut s'attendre qu'à de la pluie, il faut, sans couvrir du tout la plantation de terre, en répandre seulement un peu le long & entre les plants : vers la fin de Juin au contraire, il faut les couvrir légèrement, & un peu plus en Juillet, & en Novembre,

5°. Le temps, ou la saison la plus favorable pour ces plantations est depuis le 1 Novembre, jusqu'au 15 Décembre, que commencent ordinairement les pluies; ce qui leur donne l'avantage de nouer facilement, & d'avoir tout l'hiver pour croître avec force. Ensuite la plantation est encore très bonne dans le mois de Mars, après lequel il n'y a plus que le mois de Juin qui y soit convenable. ( h )

Temps des plan-  
tations,

---

( h ) Un des points le plus important pour la culture de la canne à sucre, celui qui annoncera toujours dans un cultivateur, le plus de talents & de connoissances sur cet objet, c'est d'avoir une attention extrême, soit par le choix des saisons, par celui des plants, par la bonne préparation de la terre & par la culture, de leur procurer un prompt & rapide accroissement; il est nécessaire à la canne, pour que la végétation, en donnant la plus grande extension à la plante, la détermine en même-temps à contenir une plus grande abondance de fucs, par l'action d'une forte circulation qui les y fera occuper un plus grand espace : celles dont le germe se développe lentement, qui nouent tard & lentement aussi, ne peuvent jamais devenir belles non-seulement, mais elles ne feront que des cannes mauvaises qui rendront fort peu, parce que leurs nœuds seront très rapprochés, que la partie de la tige qui sert d'enveloppe aux fucs;

Il ne faut jamais planter plus tard, à cause de l'été dont le grand sec qui commence à la fin d'Août, empêcheroit les cannes de nouer, & auroit une influence infiniment nuisible sur leur accroissement, quelques belles qu'elles pussent être en apparence.

Il ne faut pas non plus planter en Janvier & Février, à cause des pluies du nord qui font pour toute végétation quelconque un fléau pestilentiel; en Avril & Mai, à cause de l'excès des pluies; ni enfin en Juillet, Août, Septembre & Octobre, à cause de celui de la sécheresse.

On ose assurer qu'on ne pourra qu'être très satisfait de la réussite des plantations, si l'on veut suivre les principes généraux qu'on vient de poser.

Après que les cannes ont germé, & sont sorties de terre, s'il y a quelques taches des endroits où il en manque, on les recourt avec des plants: mais si l'on ne s'écarte en rien de tout ce qui vient d'être indiqué, l'on ne fera pas exposé à cette nouvelle peine; les rangs seront tous bien garnis, & pleins d'un bord des planches à l'autre, comme ils doivent être; car dans un rang de cannes, toute la largeur d'une planche ne doit présenter qu'une seule touffe, ou que des touffes entremêlées sans interruption; & d'un bout de la piece à l'autre, cette espèce de touffe ne doit être interrompue que par les petites tranches.

Les cannes sont levées, & sorties de terre, la plus grande partie, au bout de trois semaines: il faut avoir alors la plus grande

---

fera plus épaisse, plus serrée & compacte: proportionnellement au degré d'intelligence & de sci s une même terre peut produire des cannes de 7 à 8 pieds de longueur ou de 4 à 5 seulement; elles peuvent avoir dans les deux cas le même nombre de nœuds; quelle différence!



attention à ne pas laisser salir les pieces par les herbes. Lorsqu'elles ont environ six ou sept semaines, il faut les faire chauffer : on appelle ainsi l'opération de mettre dans le rang, parmi les jets des touffes, & de chaque côté de ce rang, l'excédent des terres des rigoles, qui n'avoient pas été employés à couvrir les plants; de maniere qu'on rétablit par ce travail la surface des planches dans le même état où elle étoit avant la plantation; observant seulement que dans le rang de cannes & le long de chaque côté, elle soit plus élevée qu'ailleurs, pour obvier à l'affaissement qui doit survenir à cet endroit.

Après cet opération, il n'est guere possible de faire encore plus d'un sarclage avec la houe; & ensuite il ne faut plus laisser les négres porter à l'abattis que des sabres.

La circulation de l'air dans les pieces de cannes est indispensable, pour favoriser leur accroissement & l'élaboration de leurs sucs, pour avoir de belles cannes, qui rendent bien au roulage. Il faut donc par des sarclages faits à propos, & en épauillant ces plantes, les entretenir dans une grande propreté, surtout pendant les six premiers mois : après ce temps au plus tard, elles couvrent si fort la terre qu'il ne peut gueres y croître d'hasiers ou d'herbes, & le peu qu'il en croît sont sarclées, en continuant de les épauiller : ce qu'on ne doit pas négliger de faire avec attention, non plus que d'arracher les faux jets ou gourmands qui croissent en abondance & renaissent sans cesse parmi les cannes, & qui, outre qu'ils sont aussi obstacle à la circulation de l'air, nuisent prodigieusement à la végétation, en partageant la nourriture des cannes.

Soins nécessaires pour obtenir de belles cannes.

Celles de premiere coupe, autrement dites premieres cannes,  
H

**Sarclages des cannes.** exigent au moins cinq sarclages ; un à environ deux mois, lorsqu'on les chauffe : il n'y a que ce premier où l'on ne les épaille pas ; trois autres à quatre mois & demi, à sept, & à neuf & demi ; & le dernier à treize mois : observant qu'on ne doit jamais entretenir ces premières cannes moins de douze mois, & plus de treize ; devant, après cette époque, être abandonnées aux soins de la nature.

**Épailage :**

Ce travail d'épailer les cannes paroît difficile aux esclaves qui n'y font point faits ; mais ils l'apprennent aisément : il demande surtout de l'agilité. De la main droite, il faut avec le dos du fabre fourré entre les cannes, abattre les pailles du sommet, en les tirant à ses pieds, pendant que de la gauche, on arrache ce que le fabre a laissé.

**Observations sur ces deux opérations.**

Il faut observer dans le sarclage & l'épailage des cannes :

10. Qu'on ne leur laisse aucune paille sèche, même à celles qui sont couchées, lesquelles demandent le même soin.
20. Que les fouches des rangs soient parfaitement nettoyées de toutes herbes, pailles sèches, & gourmands ; & que la terre y soit mise proprement à nud :
30. Que tous ces débris soient bien rangés dans le milieu entre les rangs, & mis par dessous les cannes qui pourroient se trouver tombées ou couchées.
40. Que ce travail soit fait avec attention pour ne pas rompre les cannes : il peut advenir un grand dégat de la maladresse ou de la nonchalance.
50. Que sur les cannes qu'on épaille pour les deux dernières fois, à neuf & à treize mois, elles ne le soient jamais durant le fort de l'été ; parce que l'ardeur du soleil leur nuiroit infiniment, en

desséchant les fucs, & les prématurant : on peut aisément éviter cet inconvénient, en plantant un peu plutôt, ou un peu plus tard.

Les rejettons se cultivent de la même manière; en observant seulement qu'étant plutôt mûrs que les premières cannes, il ne faut jamais les épailer, pour la dernière fois, après le dixième ou la moitié de l'onzième mois : ils demandent au reste les mêmes soins.

Des rejettons:

Le moment de la maturité des cannes dépend beaucoup de la perfection des dessèchements, & du soin qu'on aura eû de les entretenir plus ou moins bien ; mais dans tous les cas, les premières cannes ne sauroient être mûres plutôt qu'à 15 mois, & le seront toujours à 17 ; les rejettons peuvent l'être à 13 mois & demi, & le seront toujours dans le 15<sup>e</sup>.

Epoque de la maturité des cannes & des rejettons.

Les cannes mûrissent plus uniformément dans les terres-basses, que dans les terres hautes, où les différences d'un local à un autre, & la sécheresse de la terre ont une influence marquée. Aussi voit-on pour les premières, celles des terres-basses, beaucoup de personnes les faire rouler sur leur âge d'après la date de leur journal. Il faut avouer que les habitans qui n'ont pas assez d'expérience, ou qui sont incapables d'en acquérir par d'exactes observations, feront mieux de s'en rapporter à l'âge des cannes, qu'à la médiocrité de leurs propres connoissances : il en résultera assurément moins de fautes. On ne sauroit guere pénétrer à cet égard l'opinion d'autrui de ses propres idées : mais l'habitude éclairée par la réflexion peut-être un guide suffisant : il convient seulement de remarquer ici, en passant, que si les cannes ne sont pas assez mûres, on sent à la bouche que le suc en est aqueux, qu'il a peu de consistance & ne prend pas aux lèvres ; au lieu que celui des cannes

Indices de la maturité,

parvenues à leur vrai point de maturité, a plus de corps; il a plus de sirop, & prend fortement aux lèvres, même sur les doigts.

Les cannes passées offrent à peu près les mêmes indications; mais on les trouve moins pleines de suc; quelquefois il y a plus de consistance, & l'on sent un léger goût désagréable, tirant sur le ferment.

Il est important d'acquérir l'habitude de bien juger de la maturité des cannes: prises avant ou après, elles rendent moins de sucre, & il est de moindre qualité, & plus difficile à faire.

**Coupe des cannes.** Lorsqu'on veut couper les cannes, on doit commencer la pièce par la partie sous le vent, pour la facilité de brûler les pailles avec moins de danger. ( i )

Après avoir coupé dans cette direction les cannes des glaciés de la digue des canaux navigables, on dispose les négres en rang, à quatre, ou au plus à cinq, toujours par planche, & trois négresses pour amarrer (attacher) les paquets. Les uns & les autres doivent mettre beaucoup d'agilité à leur travail.

**Procédés de cette opération.** Le coupeur abat, en tirant à lui les pailles sèches, au moyen du dos du sabre qu'il passe entre les cannes des touffes: il fait une canne de la main gauche, la coupe d'un coup à raz de terre, se tourne un peu à droite sans remuer le pied gauche, en même-temps qu'il renverse la canne, la tête à terre; d'un coup de sabre

---

( i ) Il seroit bon pour ce travail, d'avoir des sabres un peu courts, pesant du bout, & bien aîlés. Ceux surtout qu'on nous apporte ici de Surinam, sont trop longs, à proportion de leur largeur; leur forme est défectueuse; leur matière sans acier, cassante & mauvaise. On auroit besoin de modèles en Europe pour en fabriquer de convenables.

qui est déjà levé pendant ce temps, il coupe les pailles d'environ deux pouces au-dessus de la tête de la canne, & d'un troisième coup, il la coupe de nouveau, pour séparer le plant, à l'endroit où finit la maturité, qui est le dernier nœud où les pailles sont mortes. (k) Un négro naturellement adroit, qui est habitué à ce travail, y procède avec une telle célérité, qu'il semble ne faire que ramasser les cannes à terre, & les jeter en tas.

On leur fait observer, lorsqu'ils coupent les plants, de les faire tomber, en les abattant en petits tas, à mesure qu'ils avancent; si l'on ne fait point de plants, chaque canne ne coûte que deux coups de sabre.

Il est inutile de décrire la manière d'amarrer les paquets de cannes. On a déjà dit au reste que ce travail doit être fait avec la plus grande vivacité, ainsi que tous ceux qui demandent de l'agilité & de l'adresse, au lieu de force.

L'après midi, vers les cinq heures, tout l'atelier quitte, pour aller transporter les cannes au bord des canaux navigables, où on les arrange avec régularité en tas, comme on fait les bois en corde, en les couvrant avec soin si c'est en été: on vient ensuite les prendre là, avec les acons; mais cette opération ne regarde point l'atelier de l'abattis.

Dès qu'on a fini le travail du moulin, on retourne aux pièces coupées, pour enlever les plants, s'il y en a: on les amarre, &

Enlèvement des  
cannes.

Des plants.

---

(k) On ne se seroit jamais permis tous les divers détails dans lesquels on entre ici, si l'on ne s'étoit assuré qu'il n'a jamais été publié aucuns principes ni méthode à ce sujet sur les grandes cultures.

on les transporte par paquets au bord des canaux; & l'on reprend les travaux auxquels on étoit occupé avant le roulage : mais au bout de 3, 4, ou 5 jours au plus, on retourne encore aux piéces coupées pour bruler les pailles, de la maniere suivante.

**Brulis des pailles.**

On fait d'abord nettoyer une voie de 20 ou 25 piéds le long des cannes non coupées, & à l'entour des tas de plants, s'il y en a : on range presque tous les négres, avec des gogueligots pleins d'eau, le long des cannes, pendant que trois ou quatre avec des torches allumées, mettent le feu, sous le vent, & avancent progressivement, jusqu'à ce qu'ils ayent parcouru l'enceinte de trois côtés; le quatrieme, celui au vent, ne devant jamais être allumé, parce qu'il est nécessaire qu'il fasse résistance à la flamme, afin qu'elle n'avance pas trop rapidement; sans quoi elle passeroit avec une violence qui l'empêcheroit de brûler parfaitement les pailles, & qui pourroit occasionner l'incendie des cannes.

**Si le feu prenoit  
aux cannes.**

Que si malheureusement cet accident arrivoit, il ne faudroit pas perdre la tête, mais bien courir sur le champ en avant du feu, coupant, cassant, arrachant, & enlevant avec promptitude toutes les matieres combustibles, & nettoyer ainsi un espace qui arrête son activité faite d'aliment.

**Des rejettons.**

Les cannes donnent plus ou moins de coupes de rejettons, selon la bonne ou médiocre qualité de la terre, la culture & les soins qu'on leur donne. En général, il ne faut point replanter les piéces, tant qu'elles rendront deux milliers trois quarts, environ trois milliers, par quarré, parce que leurs sucres se font avec plus de facilité; qu'il est plus beau; que les coupes se répètent plus souvent; qu'on en a toujours d'autres qui rendent plus, & que les sirops & le taffia ou rum joints au sucre font encore alors un pro-

fit assez considérable; que d'ailleurs la préparation d'une piece, pour la replanter est très couteuse. Il est vrai qu'une plantation nouvelle rend prodigieusement, en comparaison de ce qui vient d'être énoncé (1); & comme cette production dépend beaucoup de la maniere dont la terre est préparée, on va indiquer avec soin ce qu'il convient d'observer à cet égard.

Lorsqu'on veut labourer une piece pour la replanter, après que les pailles en ont été brulées, il faut faire arracher toutes les fouches, & en combler les petites tranches, en les foulant avec les pieds pour les affaïffer autant qu'il est possible. Après cette premiere opération, il faut en prenant vers un des bords de la piece, disposer l'attelier en rang le long & au bord de la premiere petite tranche, mêlant les négres & les négresses, de maniere que les forts bras soient partagés. De la replantation.

Ils commenceront à labourer à coups de houe le côté opposé

---

(L) Il faut même convenir que c'est peut-être le seul moyen d'aider la fécondité de la terre à développer des germes qui produisent beaucoup de sucre; & un cultivateur éclairé fera toujours en sorte d'avoir, dans la quantité de cannes qu'il doit rouler dans l'année, environ un quart qui soient de premiere coupe.

On suppose ici des habitations cultivées & desséchées depuis long-temps: elles donnent 5, 6 & 7 rejettons, sans avoir besoin d'être labourées, on en a vu qui en donnoient jusqu'à 15; elles en produisent en général pendant 15, 20, 30, & 40 ans: alors on les met sous l'eau pour déterminer la végétation à ne les peupler que de bois mous & de plantes aquatiques, qui par leur prompt accroissement, aident l'action de l'eau à soulever de nouveau la croûte du sol & qui l'enrichissent encore par leur dépérissement. On doit y introduire aussi de temps en temps, les eaux des marées pendant la belle saison; surtout lorsque le sol aura été boisé de nouveau.

Tel est l'avantage que les terres retirent de ces inmersions,

de cette petite tranche, en y renversant la terre, & la foulant des pieds pour la bien enfoncer & qu'il y en ait fort haut par dessus les fouches qui y ont été jetées. Ils continueront ainsi, en avançant, jusqu'à ce qu'ils soient parvenus exactement au milieu de la planche, qu'on a eu soin de partager & marquer auparavant, avec des jalons : alors, ils vont commencer à l'autre bord de la planche, & reviennent, en comblant toujours de même les petites tranches, se rejoindre au milieu à la première partie de ce travail qu'ils y avoient quitté.

Ils vont en faire autant à la seconde planche, à la troisième, & successivement jusqu'à ce qu'ils soient parvenus au travers & à l'autre côté de la pièce, où ils recommencent de nouveau un autre rang de labour.

Observations sur ce travail.

Pour ce travail, il faut observer :

10. De ne se servir que de bonnes & fortes houes, bien emmanchées.

20. Qu'à chaque coup les nègres levent exactement la houe ; & frappent leur coup ensemble, comme s'ils faisoient l'exercice : cette uniformité les encourage, & oblige les paresseux à suivre les autres : si un nègre est fatigué, il vaut mieux le laisser se reposer un instant, que de lui permettre de troubler cet ordre.

30. Qu'on leve la houe fort haut, & qu'on frappe de grands coups ; qu'en la retirant, on renverse la terre sens dessus dessous, & de même au second, qui doit être frappé au même endroit : il faut toujours faire labourer la terre de la profondeur des deux houes, ce qui doit faire un pied.

La nécessité de cette profondeur aux labours exige continuellement l'œil & l'attention des commandeurs blancs & noirs ; parce



que les nègres, pour avancer leur travail, ne donneroient souvent qu'un coup de houe au même endroit, surtout les paresseux, qui par ce moyen suivroient le rang, sans s'inquiéter si le travail feroit bien ou mal fait.

4°. De prendre bien garde d'endommager les fossés d'écoulement, & d'y faire tomber de la terre. Ce travail est pénible & long; mais il produit de grands résultats : le labour à la charrue, quelque répété qu'il pût être, ne fauroit jamais lui être comparé.

Le labour d'une piece étant fini, on trace de nouvelles petites tranches, au milieu des anciennes planches, qu'on avoit alignées à dessein à l'avance : par la maniere dont on a labouré les deux bords en sens contraires, ces petites tranches se trouvent alors à moitié faites; elles n'ont plus besoin que d'une bonne pelle de profondeur : les terres qui en proviennent sont jetées sur le milieu des nouvelles planches, pour servir à les bomber.

Lorsque les petites tranches sont finies, qu'on a donné une pelle, ou deux s'il le faut, pour creuser les fossés d'écoulement, & qu'on les a réparés, on dispose quelques jalons pour marquer toute la longueur des anciennes planches, afin d'élever dessus un espèce de bourrelet, de bosse de terre, pour que l'affaissement qui arrive nécessairement à cet endroit des tranches comblées, ne forme pas de creux dans la suite.

Quant au reste, on nivelle & on arrange la surface des planches, & l'on plante incessamment, de la même maniere qu'il a été recommandé plus haut, au commencement de ce chapitre.

On vient de parcourir tout le cercle qui comprend la culture

de la canne à sucre : on a prescrit les procédés, indiqué la pratique, que l'on croit la plus propre à en retirer une production meilleure & plus abondante dans la Guiane : les autres parties de l'Amérique demande sans doute d'autres méthodes que la nature de notre climat & de notre sol, ne nous permettent pas d'employer.

Quant aux revenus d'une sucrerie en terres-basses, comme il n'y en a qu'une encore dans la Colonie, & qu'elle ne fait même que de commencer dès ce moment à entrer en revenus, on ne peut rien établir par expérience faite chez nous ; mais comme les terres-basses y sont parfaitement semblables à celles que cultivent nos voisins de Surinam, on ne sauroit, ce me semble, se tromper en fondant les calculs pour ce pays-ci, sur le produit de leurs établissements du même genre : on commencera par établir ici le rapport de l'acre de Surinam avec le quarré de Cayenne.

Rapport de l'acre de Surinam au quarré de Cayenne.

L'acre de Surinam, en négligeant une fort petite fraction, est au quarré de notre Colonie, comme 45 à 100, de sorte qu'il faut 2 acres, 2 neuvièmes de celle-là, pour faire un quarré de celle-ci, ou réciproquement notre quarré contient deux de leurs âcres & un peu moins d'un quart : mais pour la facilité du discours, on supposera ici 2 âcres 1 quart pour 1 quarré.

Produit des sucreries à Surinam.

A Surinam, en comparant les revenus avec la quantité de cannes cultivées, de longues observations démontrent que le produit annuel des sucreries bien entretenues, est sans compter les sirops & les taffias, c'est-à-dire en sucre seulement, de 2500 livres de sucre brut par acre ; ce qui feroit pour notre quarré 5555 livres de cette production. Quelques habitations, sans doute, rendent moins ; on parle ici en général de celles qui sont parfaitement soignées.

Il y a aussi des terres qui rendent plus les unes que les autres : sur quelques habitations les cannes premières, ou de première coupe, d'une pièce qui aura été labourée, rendent 2000 à 3000 livres par acre, ( 6750 livres par carré ); pendant que dans d'autres, elles produisent 3500 à 4000 livres, ( 9000 par carré ; ) quelquefois 5000 livres, ( 11250 par carré : ) on en a vu qui ont rendu jusqu'à 6000 par acre, ( 13500 livres par carré ); mais ce dernier produit est très rare.

Il y a d'ailleurs une telle variation sur ce point, qu'on ne trouvera même pas une habitation à sucre, sur laquelle les pièces de cannes, à foin égal, rendent le même produit : il s'en trouve qui seules offrent toutes les diversités qu'on vient de voir.

Variation sur ce point.

On pense bien qu'en tout ceci, l'habileté, l'intelligence, & l'activité du cultivateur y entre pour beaucoup : ce qui fait voir combien ceux qui se dévouent à cet état, ont intérêt de s'y livrer avec sagesse, zèle, & prévoyance, & de s'instruire à fond de tout ce qui peut en concerner la pratique.

Les cannes ne peuvent croître jusqu'à parfaite maturité dans la Guiane en une année, comme on l'a vu plus haut ; & une habitation qui a 162 carrés de cannes, ne peut les rouler toutes, dans la même période : on peut en exploiter au moins les deux tiers, & au plus les trois quarts, c'est-à-dire de 108 à 121 carrés, par an.

A Surinam, un atelier de 100 nègres journellement au travail, ce qui suppose une totalité de 300 esclaves, peut entretenir & exploiter avec la plus grande aisance, & sans qu'il en résulte d'engorgement dans les travaux, une quantité de 360 acres de cannes ; ce qui fait 162 carrés : dans lequel travail il est de plus

Rapport du nombre d'esclaves à la mesure de terres cultivées.

fous-entendu qu'ils laboureront & replanteront, chaque année, la quantité de pieces qu'il sera nécessaire, & feront les nouveaux abattis & desséchements dont il sera besoin, pour entretenir les plantations dans un état prospere : à quoi il faut encore ajouter que, dans toute habitation sucrerie, outre les cannes, il y a environ un tiers, & jamais moins d'un quart d'autres terres à entretenir, comme vivres, fossés, canaux, savannes, & emplacement des établissemens; or, ajoutant ce quart seulement, cela fera 454 acres de Surinam, ou 202 quarrés & demi de Cayenne cultivés par 100 esclaves; ce qui fait 4 acres & demi ou environ 2 quarrés, par esclave.

On doit observer ici, lorsqu'on a 100 négres journellement aux travaux de l'abattis, abstraction faite des ouvriers, des malades, &c. que sur la quantité d'environ 300 esclaves, dont la totalité est composée, il y a aussi journellement un certain nombre de négrellons & de négrites, qui forment un petit atelier, dont on tire parti. On n'en fait pas mention dans ces calculs, parce qu'étant question ici de comparaison, on doit supposer que ce petit moyen est réciproque.

Réflexion à cet  
égard.

Je doute que dans cette Colonie on soit parvenu jusqu'ici à tirer un aussi grand produit des noirs : il y a peut-être, encore plus de raison de douter qu'on y parvienne de long-temps : on pourra s'y estimer fort heureux que chaque négre entretienne & exploite chaque année un quarré. Tant qu'il n'existe point à cet égard de régime uniforme, point de méthode générale, on ne sauroit se flatter d'atteindre aux grands bénéfices d'une culture avantageuse; & qui pis est, on n'a pas même souvent la consolation d'être plus humain qu'ailleurs.

C'est l'humidité prodigieuse du climat de la Guiane, & la qualité de ses terres, qui occasionnent les différences qu'on remarque dans la canne à sucre, & dans sa culture, d'avec celles des autres Colonies. Aux Antilles, aux Isles du vent, elles ne sont pas fort sensibles d'une Isle à une autre, & la culture y est bien plus aisée : d'ailleurs, le sol & le climat concourent à accélérer la maturité de la canne, & à produire de plus beaux sucres.

Un habitant de la Grenade a fait sur cet objet un ouvrage qu'on ne peut citer qu'avec éloge; & c'est sans vouloir se permettre en aucune manière de le critiquer, qu'on ose dire seulement que, sur quelques points de la partie systématique, on est d'opinion différente de la sienne.

Par exemple entr'autres, on se permet de contester ce qu'il avance que la canne mûrit à mesure qu'elle prend son accroissement; c'est-à-dire, que sitôt qu'un nœud a été formé, & que les pailles qui l'enveloppent, sont mortes & tombées, la canne est mûre à cet endroit, & ainsi successivement. Selon cette hypothèse, on pourroit donc, ( sauf à se borner à un moindre produit ), les rouler à tout âge, aussi bien à 5 mois, qu'à 13 ou 15, [ l'expérience prouve le contraire, au moins pour la Guiane. ] Il s'en suivroit que les premiers nœuds qui ont été formés à 2 mois & demi, ou 3 mois, lorsque la canne est parvenue à l'âge de 13, seroient mûrs depuis un an: dans ce cas, comment les sucres & les sels que contient cette plante, auront-ils pu se conserver sans se corrompre, ou sans être totalement desséchés; puisque dès que la canne a dépassé son vrai point de maturité, cela lui arrive? D'ailleurs, quand cela ne seroit pas aussi évident, il faudroit

De l'Essai sur l'art de cultiver la canne, par un habitant de la Grenade.

Différences d'opinions de l'auteur de cet ouvrage, à l'auteur de celui-ci.

Sur la maturité des cannes.

encore supposer une végétation & une élaboration de sucs par se-  
couffes en quelque sorte; ce qui est hors de la marche de la na-  
ture dont toutes les productions portent l'empreinte de son uniformité  
d'action.

On a lieu de croire, même d'après les observations, que dans  
la canne, comme dans toutes les autres plantes, les sucs circulent  
librement, & l'élaboration se fait uniformément, dans toute son  
étendue, jusqu'à ce qu'elle ait produit la maturité, laquelle peut  
être retardée, ou accélérée par diverses causes, telles que le climat,  
la nature du sol, & les méthodes différentes de la cultiver: aussi  
voit-on quelle différence il y a dans le temps qu'il faut à la canne  
pour atteindre sa maturité à la Guiane, & aux Isles de l'Amé-  
rique, où elle peut être mûre en 12 mois, ou environ.

Sur les causes de la  
fertilité des terres.

Je ne pense pas non plus, avec l'auteur, qu'un sol ne s'épuise  
point [ m ], & que la fertilité des bonnes terres dépende uniquement

[ m ] Je crois que la terre s'épuise, toutes les fois que ses productions lui sont en-  
levées & qu'elles sont consommées ailleurs, & que cette déperdition n'est pas réparée  
par des engrais.

Les systèmes qui n'admettent la terre, que simplement & seulement comme matrice,  
& l'eau comme la seule matière nécessaire au développement & à l'accroissement des  
plantes, ne paroissent pas être appuyés d'expériences assez nombreuses & décisives.

Si la terre seulement comme matrice, ne fournit absolument rien aux plantes, pour-  
quoi une cause partout uniforme ne produit-elle pas les mêmes effets? Pourquoi dans  
un canton les vins sont-ils si supérieurs à ceux d'un autre qui n'en sera pas distant  
d'une lieue?

L'on ne se fert d'aucun engrais dans la culture des terres-basses, lorsqu'une terre  
neuve a produit des cannes à sucre pendant 8 ou 10 ans, plus ou moins selon son  
dgré de fertilité, elle ne rend plus assez pour dédommager le cultivateur; c'est bien  
en partie parce que le sol est affaibli, mais il paroît que cela est seulement une cause

de leur degré de porosité, & d'une humidité convenable; & je crois même au contraire qu'il y en a une grande quantité d'espèces qui ne fauroient devenir fertiles en y ajoutant du fumier : ce ne sont la que des moyens, bien importants à la vérité, mais indépendants des qualités spécifiques du sol : Il faut donc qu'en les réunissant, que la terre y ajoute encore par sa nature, la propriété de pouvoir les rendre utiles.

La croûte qui enveloppe notre globe, appelée terre franche ou terreau, est postérieure à sa formation primitive : la terre avoit déjà, sans doute auparavant, la faculté productive; mais, très-assurément, ses productions devoient être infiniment moindres; autrement il faudroit nier l'extrême avantage de cette croûte, & sa supériorité universellement reconnus.

Mais, avant la formation de cette croûte, il y avoit déjà, comme nous l'avons dit, des étendues de terre d'espèces plus ou moins propres à exercer les principes de la végétation des plantes; il y en avoit aussi de tout à fait infertiles, & qui le sont encore de nos jours; telles que des argiles, qui se gonflent tellement par l'humidité, qu'elles en restent molles, & impropres à toute fécon-

accidentelle : car, si ce n'étoit pas principalement en raison de la déperdition de substance, pourquoi en la labourant avec soin ne produit-elle plus abondamment que pendant 7 ou 8 ans, & qu'en la labourant encore ainsi avec un grand soin au bout de ce temps, elle ne produira que pendant 6 ou 7 ans; & qu'ensuite elle continuera à rendre ainsi de moins en moins, malgré le meilleur labour, jusqu'à ce qu'enfin on sera parvenu au terme, où ils deviendront inutiles au point, qu'ils seront absolument insuffisants & qu'on sera forcé d'abandonner ce sol pour le réparer par des submersions; l'expérience prouve donc dans tous les temps, que la terre s'épuise, si l'on ne répare ses pertes, si on ne lui rend ce que la culture lui enlève,

dation ; d'autres sont imprégnées de parties acides qui les privent de toute faculté productive , &c.

Nous pensons donc qu'il y a des terres qui ne fauroient être rendues spécifiquement fertiles , même en leur donnant plus de porofité, par l'addition de l'eau & du fumier ; & qu'il y en a aussi quelques-unes, qui par leur composition, par leur nature, sont très aisées à fertiliser.

Mais il y en a malheureusement beaucoup qui, sans être absolument infécondes, sont néanmoins si peu fertiles par leur nature, & si peu susceptibles d'être amendées ou bonifiées, que l'on n'y réussit qu'en partie dans les unes, & qu'on le tenteroit, presque infructueusement dans les autres : sans cela, en Europe, tous les états, & dans chaque état, toutes les Provinces seroient riches en raison de leur étendue; au lieu qu'elles ne le sont qu'en raison de la fertilité des terres.

Terres hautes de la  
Guiane.

Dans la Guiane, les terres hautes sont en général, composées d'une espèce d'argile : elles diffèrent toutefois beaucoup, d'un canton à un autre, par leur mélange dans les unes avec du sable, d'autres avec du tuf, des parties ferrugineuses, & des rocailles talcaires & ferrugineuses. Une très petite quantité de ces terres seroit susceptible de bonification; mais en général leur situation en pente rapide s'y oppose : pour toutes les autres, il seroit inutile de le tenter dans l'espoir de quelques succès : il ne pourroit jamais en résulter un dédommagement des fraix.

Qu'on nous pardonne cette légère digression à laquelle nous nous sommes insensiblement laissé entraînés : nous nous hâtons de rentrer dans l'ordonnance de notre sujet, & de terminer ce chapitre par une observation dont la vérité est incontestable à la suite de quel-



ques details dont l'omission pourroit nous être reprochée.

Dans la fabrique du sucre, la multiplicité du travail exige beaucoup de bras : à la sucrerie, il faut un négre par chaudiere; ce qui fait 8 personnes : tel est l'usage de nos Colonies ; six suffiroient peut-être : à Surinam on n'en met que 4 dans le jour, & 6 la nuit. Il en faut 9 pour le service du Moulin, & pour transporter à la loge les bagasses, qu'il vient de passer ; 2 aux feux des fourneaux ; 4 à les servir de bagasses séches ; & 3 à la rumerie, lorsqu'elle travaille ; ce qui compose un nombre de 26. Il en faut 60 pour couper les cannes, en leur donnant un jour d'avance sur l'ouverture du moulin : en tout 86 personnes.

On fait rouler des moulins avec des ateliers de cinquante négres travaillans ; mais ils sont insuffisans, & ne peuvent faire qu'une quantité de sucre très médiocre, même eû égard à la comparaison de leur nombre avec celui ci-dessus énoncé.

Une remarque donc bien importante, c'est que les revenus d'une sucrerie, pour être pouffés aussi loin qu'ils peuvent atteindre, dépendent évidemment d'une bonne organisation, dont le nombre des esclaves est le principe.

Il faut avoir un atelier de négres travaillans tel que les travaux de culture ne soient point arrêtés par ceux du moulin ; que, lorsqu'on roule, il reste à l'abattis au moins 60 à 70 esclaves ; ce qui suppose un nombre de 150 négres travaillans. Alors, on tire tout le parti possible d'une sucrerie ; tout concourt à faire les plus grands revenus, au de là même des proportions ordinaires. Mais si, lorsqu'on a à rouler, il faut employer tous les esclaves à ces travaux, ceux de la culture étant chaque fois interrompus,

Nombre de négres nécessaire pour l'activité générale d'une sucrerie bien montée

Observation importante.

ces interruptions répétées occasionnent des retards si méfavantageux, que le plus habile cultivateur, avec de tels moyens, ne fera plus qu'un revenu médiocre, & au-dessous des proportions apparentes de la possibilité.

---

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

### *Des manufactures à sucre.*

**U**Ne manufacture à sucre comprend trois objets principaux : le moulin & la sucrerie, la rumerie, & la loge à bagasse.

Moulin à marée.

Pour qu'un moulin à marée soit bien fait, il faut que toutes les pièces du mouvement aient un rapport exact; qu'elles soient parfaitement en équilibre; & que l'effort, lorsqu'il est en jeu, se partage également; en un mot, qu'elles soient toutes entraînées par le moteur, sans la moindre gêne, sans bruit, & avec une facilité qui empêche d'appercevoir l'effort, & la résistance qu'il a à vaincre.

Nécessité des proportions.

Si ces proportions n'existoient pas, plusieurs pièces seroient exposées à se casser, surtout lorsque le mouvement a beaucoup de force; &, s'il étoit faible, il résulteroit un obstacle de plus, qui diminueroit encore son effet.

Défaut de beaucoup de moulins, dans les Colonies.

Il est utile d'observer que, dans toutes les Colonies, on voit beaucoup de moulins, dans lesquelles les dents des roues, surtout celles des rolles, se cassent très fréquemment: accident d'autant plus facheux, qu'outre la perte du temps qu'il occasionne,

il entraîne inévitablement après lui le défagrément extrême de la suspension de tout le travail du moulin, & d'une partie de celui de la sucrerie; forte d'embarras qui se multiplie, si ces accidents arrivent la nuit.

Cela provient quelquefois de ce que les dents sont placées inégalement, & sans soin; mais le plus souvent, même presque toujours, d'un défaut de précaution dans le calcul des engrenages: cette précaution consisteroit à espacer les dents de la lanterne attachée à la grande roue, *d'une ligne & demie* de plus que celles du balancier, qui doivent s'y engrainer, & de même celles du grand rôle, *d'une ligne* de plus que celles des petits.

Cause de cet accident.

Il ne faut pas outre-passer ces proportions, parce que les dents se casseroient également, par un vice opposé au premier.

Nécessité des proportions indiquées.

Dans le premier cas, les dents se cassent, parce qu'elles buttent par devant, & que, dans un instant, lorsqu'elles sont arrivées perpendiculairement au centre du mouvement, il n'y a plus qu'une seule dent qui soutienne tout l'effort.

Dans le second cas, elles buttent par derrière, & sont également exposées à soutenir tout l'effort, séparément, les unes après les autres; par conséquent, elles se cassent aussi nécessairement.

On ne doit absolument pas souffrir un moulin avec ce défaut: il importe à la tranquillité & à l'intérêt du maître, de n'avoir à craindre aucun accident de cette nature.

Lorsque ce défaut existe à ce balancier, ou à la lanterne, il ne peut gueres être détruit, qu'en faisant à neuf celle de ces deux pièces qui en est atteinte. Lorsqu'il se rencontre dans les rôles, on peut y remédier, mais seulement en partie, en leur faisant de

Remède à ces défauts.

nouvelles dents , plus longues ou plus courtes , selon que le cas l'exige.

Par exemple , si les dents du grand rolle ne font pas assez espacées , il faut y en faire d'autres un peu plus longues , & aux petits rolles , d'un peu plus courtes ; & à l'inverse , si le défaut s'y rencontre.

Il est inutile de déduire ici les principes de Méchanique qui font mettre des différences dans les intervalles d'un mouvement dont les temps font égaux : on n'en trouve rien dans les auteurs , parceque la Théorie ne les suppose pas : c'est par l'expérience & l'étude , qu'on les acquiert , & la pratique en est transmise nécessairement aux ouvriers , qui ne se la communiquent qu'imparfaitement , & comme une faveur ; d'où résulte l'imperfection si fréquente des machines dont l'exécution leur est confiée.

Avantage du moulin  
construit pour le Roi  
à Aprouague , sur  
tous ceux à marée ,  
en général.

Dans un moulin à marée dont nous venons de diriger la construction , on a prévenu l'inconvénient qu'ils ont tous en général , de ne pouvoir marcher que dans les sept jours de chaque grande marée ; ce qui est occasionné par un défaut de proportion , lequel consiste le plus souvent , en ce que le fond du courfier est trop élevé , que la grande roue n'a pas assez de diametre , & que le mouvement en est gêné , & n'est point assez en équilibre.

On doit se garantir de ce défaut , parce qu'il est fort avantageux d'avoir le choix de pouvoir continuer un roulage , ou non ; soit pour profiter de la saison , soit pour quelque autre raison de circonstance , comme de finir une pièce entamée , ou de completer une certaine quantité de boucauds de sucre dont on a besoin de disposer.

Attentions néces-  
saires pour qu'un

Pour qu'un moulin puisse rouler à toutes les marées , on doit observer :

10. Que le fond du coursier ne soit élevé que de trois pouces, au dessus du niveau de la basse-mer dans les petites marées, & qu'il ait de 2 pieds 9 pouces à 3 pieds de largeur.

20. Que la grande roue ait de 34 à 35 pieds de diamètre.

30. Que la lanterne n'ait que 34 dents, dont l'espacement soit de 5 pouces.

40. Que le balancier ait 77 dents, d'un espacement proportionnel à celui de la lanterne, & conformément aux principes-ci-dessus : les rolles peuvent avoir deux pieds de diamètre.

Avec ces données, on a toutes les proportions, parce qu'il est aisé de trouver tous les diamètres dont on a besoin : on s'est servi de cette manière de les expliquer, parce qu'elle est plus breve, & aussi facile à faire.

Après avoir indiqué un défaut commun à quelques moulins, on doit parler ici d'un autre, qui est général dans tous ceux de toutes les Colonies ; celui qui occasionne la prise des nègres entre les rolles : la quantité de ces malheureux qui passent chaque année dans les moulins, est considérable,

Autre défaut général  
à tous les moulins de  
toutes les Colonies ;

On a bien trouvé, depuis long-temps, des moyens pour, en ce cas effrayant, arrêter tout à coup la machine ; mais on n'en avoit tenté aucun pour en prévenir l'accident. Je crois en avoir trouvé un, d'un succès complet, qu'on peut regarder comme assuré & parfaitement suffisant. Quoique je n'aye rien négligé, depuis environ 15 ans, pour le rendre public, je ne puis sans doute me dispenser de l'exposer ici dans le plus grand détail : ce moyen, au reste, est fort simple ; ce qui n'est pas une raison pour en négliger l'examen ; mais ce qui en est une de plus, au contraire, pour le mettre plutôt en usage.

Moyen de l'éviter.

Tout le procédé consiste à faire la fausse table, qui sert à mettre les cannes au moulin & retourner les bagasses, d'une largeur suffisante ; or voici la maniere de la trouver, qu'il faut de nécessité pratiquer exactement, en la cherchant, parce qu'un peu plus ou moins de hauteur du plancher où sont placés les négres jusqu'à la table, apporteroit ici une grande différence.

Il faut donc, étant placé debout sur le plancher, mettre en place de la fausse-table, une planche contre les rolles, & une seconde par devant que vous reculez vers vous : puis, prenant par choix exprès, le plus grand négre de l'atelier, vous lui faites reculer par degrés cette planche, jusqu'à ce qu'elle le soit au point que ce grand négre se tenant sur le bout de ses pieds, & appuyant le ventre contre la planche, il ne puisse plus avec le bout du doigt atteindre les rolles, & qu'il s'en manque environ deux pouces qu'il ne puisse les toucher, par leur partie convexe la plus avancée vers lui. On doit prendre alors & noter cette mesure, du bord extérieur où le négre avoit le ventre appuyé, jusqu'aux rolles ; & ce fera précisément celle que devra avoir la fausse-table, lorsqu'elle sera en place.

On peut être assuré qu'avec cette simple précaution, il est absolument impossible qu'aucun négre soit jamais pris entre les rolles.

Nous pensons avec douleur qu'il peut se trouver des hommes assez obstinés pour ne pas vouloir seulement en faire l'essai : peut-être même encore en est-il qui n'attachent aucune valeur à la vie des hommes, & ne prisent que la leur, la moins précieuse de toutes alors : mais, c'est au nom de la nature & de l'humanité, que nous

sollicitons ici tous les propriétaires sensibles, toutes les personnes chargées d'une sucrerie, de mettre sur le champ ce moyen en pratique chez eux, pour éviter d'avoir peut-être à se reprocher à quelque moment, par une négligence d'un jour, d'une heure, le plus affreux, le plus horrible des accidents.

On peut encore assurer que cette plus grande largeur à la table, loin d'avoir quelque inconvénient, facilite au contraire le travail du moulin.

Un moulin à marée bien fait, s'il a une étendue de canaux navigables suffisants pour lui servir de réservoir; s'il est bien servi, par des nègres dispos & habitués à ce travail; si les cannes sont belles, peut rendre de 40 à 48 pieds cubes de Vezou, par heure; ce qui fait environ 7 à 8 barriques: une telle machine, des bras, & des cannes à proportion, peuvent produire une bien grande quantité de sucre.

On appelle Vezou le jus de la canne, dès l'instant qu'il en est exprimé & qu'il en sort, & jusqu'au moment où il s'épaissit assez pour prendre la cuisson du sucre: à ce point on l'appelle sirop.

Quant à l'intérieur de la sucrerie, les avantages qu'on doit y rechercher sont:

1°. Que les chaudières ayent une grandeur proportionnée à la force du moulin, qu'elles soient de cuivre, & non de fer; celles-ci sont insuffisantes & impropres à une sucrerie de quelque importance; il faut encore qu'elles soient montées de manière à ce qu'elles cuisent avec une grande facilité, & au plus haut degré.

Cette partie peut recevoir des modifications qui en perfectionnent l'usage: on préféreroit par exemple, que les deux grandes eussent leur feu particulier; d'où il résulteroit que l'on pourroit en arrêter

Quantité de sucre que peut faire un moulin.

Vezou, sirop, ce que c'est.

Intérieur de la sucrerie.

Usage des chaudières peut-être perfectionnée.

la cuisson, ou la pousser à volonté; ce qui feroit très avantageux. Ensuite, les équipages n'étant plus composés que de trois chaudières, chacun, le feu y feroit encore plus violent, & le sucre s'y feroit plus promptement; avantage inappréciable.

Cet usage occasionneroit plus de dépense, il est vrai; mais on en feroit bien dédommagé, par la facilité qu'on en retireroit pour toute l'opération de la cuisson du sucre.

Attention à avoir dans la construction des équipages.

En construisant les équipages, ou montage des chaudières, il faut observer avec attention que le bord de la maçonnerie soit assez élevé, en dedans de la sucrerie, pour qu'un négre, en tombant contre, dans quelque position qu'il puisse se trouver, ne puisse glisser ou rouler dans les chaudières; accident horrible qui arrive souvent.

On ne doit pas cependant, par excès de précaution, les trop élever: ce défaut nuirait au travail, autant qu'il seroit inutile. En général, cette élévation, s'il y a une dalle comprise dans la maçonnerie & en avant des chaudières, doit être de 2 pieds & demi & 2 lignes, depuis le terreplain ou pavé sur lequel on marche: elle doit avoir 3 pieds, lorsqu'il n'y a point de dalles, & qu'on jette les écumes dans les bailles.

Citerne à sirop.

2°. On doit avoir dans la sucrerie une citerne à sirop, assez considérable pour n'être pas à tout moment engorgé de cette denrée; &, pour cela, elle contiendra environ 100 barriques.

Purgeries.

3°. Il n'est pas moins essentiel d'avoir de suffisantes purgeries, pour contenir successivement les sucres qui purgent leurs sirops, avant qu'on puisse les livrer ainsi, à mesure qu'ils séchent.

Leur établissement.

La meilleure manière de faire ces purgeries, appelées *Barbe-*



*koten* à Surinam, est d'arranger sur des solives, de chaque côté de la sucrerie, un plancher de longs madriers, dans lequel toutefois ils ne se joignent pas l'un l'autre; mais ils soient à une distance entr'eux de 3 pouces moindre que leur propre largeur: ensuite, on couvre les vides formés par ces intervalles d'autres madriers dont les bords soient portés par les bords de ceux du premier rang, au-dessous: il résulte de cet arrangement une suite d'espèce de dalles plates, qui n'ont de profondeur que l'épaisseur d'un madrier.

Tout ce plancher penche un peu vers le milieu de la sucrerie, sous le bout duquel on a soin de placer de petites dalles d'un bois creusé, lesquelles ont une pente vers la citerne, qui est sous terre; & les sirops coulent ainsi, sans pot à sirops, sans aucun ustensile, & sans qu'il soit besoin d'aucun travail.

4°. Il faut un back à recevoir le vezou, à mesure qu'il coule du moulin, d'où il est conduit par des dalles dans ce back, qui doit toujours être placé près des grandes chaudières des équipages.

Backs

Ces backs doivent être faits de quatre madriers, assez larges pour que, posés de champ, ou verticalement sur le côté, ils fassent les quatre faces, & d'un fond aussi de madriers bien joints, & cloués sur ces faces; le tout posé sur une petite plate-forme de charpente, qu'on soutient avec des piliers en maçonnerie à la hauteur convenable. Ces backs ne doivent jamais contenir moins du contenu total des deux grandes chaudières.

5°. Il faut encore de grands refroidissoirs, faits en forme de pétrain: on doit leur donner 20 pieds de long, & 5 pieds de large, dans le haut, sur 18 pouces dans le fond: on ne sauroit ainsi trop les évafer, afin que le sucre s'y refroidisse le plus prom-

Refroidissoirs

L

ptement qu'il soit possible : plus ils seront évafés, & aprochans de la forme plate, plus ils doivent être effimés.

Petits backs;

On a auffi d'autres petits backs, dont un vis-à-vis & près de chaque batterie, où l'on fait tomber le sucre, à mesure qu'il en fort.

Telles font les parties essentielles dans la composition d'une sucrerie : il y a, en outre, les objets de détail, tels que Ecumoires, Becs de corbin, Cuilleres, & autres, dont la description minutieuse fort du plan qu'on s'est proposé.

Dimensions d'un bâtiment qui contient un moulin & une sucrerie.

Un bâtiment qui contienne ensemble un moulin & la sucrerie, ne fauroit avoir moins de 120 pieds, environ, & ne doit jamais en avoir plus de 150, sur une largeur de 45 à 48.

Rumerie:

On passera maintenant aux détails qui concernent la Rumerie.

Un bâtiment pour cet objet n'aura pas trop de dimensions à 30 pieds sur 50. L'on doit y rechercher auffi tout ce qui peut en faciliter & accélérer les travaux, en épargnant les bras.

Alembics:

D'abord, il faut la pourvoir d'alembics bien montés : ils doivent pour cela pouvoir être entretenus dans le degré de chaleur convenable à la destination avec très peu de feu; non-seulement par économie, mais encore afin de pouvoir, au moyen d'un brasier, & d'un ou deux morceaux de bois à moitié allumés, mieux diriger ce degré de chaleur.

Serpentaux:

Les serpentaux doivent être montés dans des tonnelles en maçonnerie, & non dans des pieces de tonnellerie : des pompes suffisantes, qui puisent l'eau dans un réservoir destiné à cet usage; doivent porter dans ces tonnelles assez d'eau fraîche, pour que la chaleur provenant de l'alembic ne puisse l'échauffer : pour cet effet, on doit la faire couler par des tuyaux dans le fond du réservoir.

voir, pendant que le superflu ou trop-plein se vide de lui-même, par dessus les tonnelles, dans un endroit percé exprès, & garni de tuyaux qui conduisent les eaux dans les dalles, par lesquelles elles sont portées lors du bâtiment.

Ainsi, l'eau circule sans cesse de bas en haut, avant de pouvoir s'échaper; par conséquent, il n'y a que la moins fraîche qui puisse couler & se vider; sans cette invention, ce seroit l'eau fraîche, au contraire, qui s'en iroit à mesure que les pompes en fourniroient.

Une rumerie, pour un grand établissement, doit avoir trois alembics montés: un de 300 gallons; un de 250, & un de 150; les deux premiers seroient pour distiller les grappes, & le dernier pour repasser les petites eaux.

Nombre d'alembics convenable dans une grande rumerie.

On appelle grappes la liqueur qu'on a composée de plusieurs autres, pour les faire fermenter ensemble; ce qui produit le rum: on appelle pieces à grappes, les vases qui servent à la contenir.

Grappes: ce que c'est.

Les alembics doivent, autant qu'il est possible, occuper une place vers l'entrée de la rumerie: il doit aussi y avoir là une citerne, qui contienne environ 25 à 30 barriques, laquelle soit partagée par le milieu, pour y recevoir les vidanges dont on aura besoin, d'un côté, & de l'autre, les écumes, qui devront y couler seules & sans soin, par des dalles.

Citernes:

A côté de celle-ci, il y en aura une dont le contenu sera seulement de 4 ou 5 barriques, pour recevoir les sirops, lors qu'on voudra les y envoyer par le moyen des dalles aux écumes, en les puisant dans la grande citerne de la sucrerie.

A l'entour, le long des trois autres côtés de la rumerie, seront

rangées les pièces à grappes; & , dans le milieu , une grande baille contenant 250 ou 300 gallons, avec des barriques, des dame-jeannes, & des baquets ou bidons mesurés, & marqués du nombre de 2, & de 5 gallons, qu'ils doivent contenir.

Grandeur des pièces  
à grappes,

La grandeur des pièces à grappes doit être de la moitié de celle des alembics, plus 5 gallons : il faut en avoir de quoi charger dix fois chaque alembic; parce que, les grappes pouvant rester dix jours à fermenter, il faut qu'en les chargeant de nouveau, à mesure qu'on distille, on n'en manque pas de prêts à distiller : en sorte que, d'après la grandeur des alembics indiquée plus haut, il faudra en avoir 20 de 155 gallons, & autant de 130.

Elles ne doivent point être faites en forme de futailles, ou de barriques, mais en forme conique, ayant le haut plus étroit que le bas.

Inconvénient local  
pour les pièces à  
grappes.

Chacune devra être pourvue d'une bonne champlure, garnie de viroles de cuivre, ou de robinets. Dans la Guiane, ces sortes de vases, quelque soin qu'on puisse en prendre, sont toujours très promptement endommagés, même détruits, par les vers.

Non-seulement cela fait une dépense considérable; mais il n'y a pas d'office plus défagréable & plus dégoûtant, que cette manière de lutter sans cesse contre des insectes qu'on ne peut ni détruire, ni empêcher de détruire.

Moyen de l'éviter.

On pense donc qu'un propriétaire qui voudrait monter une rumerie sur le plan le plus avantageux, devrait faire les pièces à grappes en maçonnerie, le long du pour-tour intérieur de la rumerie, en forme carrée.

On peut les représenter sous la figure d'un long parallélograme ; c'est-à-dire , composées de deux murs de 43 pieds de long , éloignés de 3 pieds 1 pouce 2 lignes l'un de l'autre , fermés aux deux extrémités de deux bons murs aussi , dont l'intérieur seroit divisé , par des petits murs d'un pied d'épaisseur , en dix parties , ou espèces de backs , de 3 pieds & demi sur 3 pieds de vide , & 3 pieds 1 pouce 2 lignes de hauteur ; parce que , dans ce cas , chacun d'eux contiendrait en une seule grappe de quoi charger un alembic.

Pour le petit alembic , ces backs ne devroient avoir que 3 pieds sur tout sens , au lieu que les autres ont 3 pieds 1 pouce 2 lignes sur une face , mais toujours sur la même hauteur de 3 pieds 1 pouce 2 lignes ; chacun devroit être garni d'un robinet de fonte.

Lorsque ces backs , ou pieces à grappes , seroient avinées , la fermentation s'y feroit beaucoup mieux que dans des pieces de futailles ; & ce seroit un ouvrage fait pour toujours.

Ceux qui se détermineroient à ce parti devroient observer que le fond fût élevé de terre d'environ 18 pouces , afin d'avoir la facilité de placer des baquets au-dessous des robinets , pour en tirer les grappes.

Observations à cet égard.

De quelque façon qu'on les fasse , elles doivent avoir chacune un couvercle de planches , garni par dessus de poignées de bois , pour la facilité de les placer.

Il faut avoir encore des dalles convenables pour faire couler les grappes , les vidanges , & tous les liquides , soit dans les alembics , soit dans les pieces , avec la plus grande économie de temps possible.

Voilà toutes les choses essentielles qui conviennent à une rumerie en grand , exposées avec un détail suffisant : nous allons maintenant nous occuper de la loge à bagasse.

Loge à bagasse.

On met ordinairement trop peu d'attention à la construction de ces bâtiments ; ce qui paroît d'autant plus étonnant , que toutes les personnes qui ont vraiment une expérience éclairée sur cet objet conviennent , & ne cessent de le répéter , que c'est l'ame d'une sucrerie ; que , sans de bonnes loges à bagasses , on ne fera que de mauvais sucre , & en moindre quantité , avec les plus belles cannes.

Importance de cette partie.

On convient également qu'avec des loges imparfaites , on manque souvent de bagasses pour le chauffage des équipages ; qu'il faut alors y suppléer par des bois , qui ne chauffent que très mal , & qu'on ne se procure qu'à grands frais.

De l'usage des autres îles.

Qu'à St. Domingue , ou aux Antilles , où le climat est beaucoup moins pluvieux , on ne se sert que d'espèce de carbets , & qu'on soit plus négligent sur cet objet , cela n'est pas aussi ruineux ; sans toute-fois être moins vicieux ; & nous ne devons assurément pas les prendre ici pour modeles , dans un climat où il pleut si abondamment , & où il régne habituellement une si grande humidité. Notre intérêt doit nous faire ouvrir les yeux sur tous les objets où cette négligence peut porter atteinte.

Ces réflexions ont depuis long-temps conduit à la recherche d'un plan de ces sortes de bâtiments , qui puisse prévenir , sinon en tout , du moins en grande partie , les vices que la nature du climat entraîne après soi. C'est celui qu'on va présenter ici avec tous les détails qu'on croira propres à le rendre le plus intelligible :

Une espèce de hangard, ou un corps de bâtiment, de 113 pieds de longueur, sur 28 de largeur, sera construit sur folles, sur toutes les faces; celles-ci posées sur d'autres en travers, & placées à l'endroit des distributions qu'on va indiquer. Plan d'une loge à bagasse.

Ces folles, qui servent à empêcher l'écartement des faces que la poussée des bagasses occasionneroit, doivent être élevées de 2 pieds 1 pouce 2 lignes, au-dessus du terre-plain du sol.

Par l'allongement des chevrons du comble, au moyen d'une façade, on donnera à ce bâtiment une galerie de 8 pieds de large, le long de la face qui sera exposée au vent, & du côté opposé, il y aura une galerie volante de 5 pieds de largeur, construite aussi par l'allongement des chevrons du comble, & une fausse sablière soutenue en l'air par des liens & des bouts d'entretoises.

La longueur des poteaux du corps du bâtiment, c'est-à-dire l'élévation des sablières, de puis le dessus des folles, sera de 15 pieds.

La distribution intérieure se fera de cette manière: d'un des bouts, on marquera pour la première division 44 pieds; & on y mettra une folle, en travers du bâtiment, sur laquelle il y aura un refend en charpente. De ce refend, on laissera un couloir de 4 pieds de large, après lequel il y aura aussi une folle & un refend. Distribution intérieure.

On continuera en faisant une autre division ou pièce de 24 pieds, suivie d'un couloir de 4 pieds, & ainsi de suite jusqu'à l'autre bout de la loge, qui se trouvera partagée en quatre divisions, ou pièces pour la bagasse, isolées les unes des autres, & séparées par les couloirs qui se trouvent toujours entre deux.

Ces divisions ou pièces sont fermées par des espèces de chevrons

plus légers que ceux dont on se sert pour les combles, qu'on fait clouer par dedans, horizontalement en travers des poteaux, dans tout le pourtour de la piece, en forme de barotage, à 6 ou 7 pouces l'un de l'autre.

En faisant cet ouvrage-ci, on a soin de laisser des vides, ou espèce de portes, qui donnent sur la gallerie, qu'on peut fermer & ouvrir au moyen de petits barrots qui se glissent en travers dans des mortaises faites à des pieces attachées aux poteaux. Les quatre pieces doivent être ainsi fermées & arrangées de la même maniere, tandis que les couroirs resteront libres.

Du comble;

Le comble sera fait en fermes retrouffées; mais par dessus les tirants de ces fermes, & ceux qui terminent les refends des pieces, au milieu, dans toute la longueur du bâtiment, on mettra trois tirants, pour former un plancher de 4 pieds de large, qui sera gardé de chaque côté par un garde-fou ou appui bien solidement arrangé; ce qui formera alors une gallerie d'un bout du bâtiment à l'autre, dans le vide du grenier: on y montera par un escahier de 6 pieds de large, couvert, placé à l'un des pignons, auquel il y aura une grande porte en forme de lucarne.

Élévation du sol.

Lorsque ce bâtiment sera monté, mais non encore couvert, on rapportera des terres pour combler & élever son sol jusqu'à 3 ou 4 pieds du dessous des soles.

Pente à donner aux terres.

On fera baisser les terres, par une pente d'un pouce par toise, en allant du milieu vers les côtés, en forme de glacis, qui ira se terminer, à 36 pieds, au bord du canal navigable, de 40 pieds de largeur, qui doit envelopper tout ce bâtiment; & c'est

Canal navigable.



des terres de ce canal (n) qui auront été superflues à la construction de ses digues, qu'on fera ce remplissage de terre; que si elles ne suffisent pas, on en prendra à l'extérieur du canal.

Si, le canal n'étant pas assez à proximité pour y établir les pompes qui doivent porter l'eau à la Rumerie, on étoit obligé d'en creuser un autre pour cet objet, ils devront du moins communiquer ensemble, & n'avoir qu'une issue commune dans le grand canal du moulin, d'où ils prendront leurs eaux au moyen d'un petit coffre, qui avec une porte à chaque extrémité donnera la faculté de les avoir, ou toujours pleins d'eau, ou vides s'il en est besoin.

Le sol de l'intérieur de la loge & le glacis à 8 à 10 pieds à l'entour de ce bâtiment, devront être pavés, s'il est possible.

On commencera à remplir de bagasses, lorsqu'on roulera, la première des divisions ou pièces, par le bas, par les portes pratiquées sur la galerie : on les entassera aussi haut qu'on puisse atteindre en levant les bras, mais avec une attention extrême de ne point

Méthode pour remplir ces loges,

---

(n) Ce canal a plusieurs objets d'utilité : celui de fournir des terres pour élever le sol du bâtiment au-dessus du niveau des grandes marées de l'équinoxe; celui d'empêcher qu'on ne puisse en approcher, que du côté de l'entrée; d'avoir un grand réservoir d'eau, en cas d'incendie; & de servir de vivier si l'on veut.

Les nègres ont un grand penchant à voler de la bagasse, pour brûler dans leurs cases; il faut établir des règles de police qui préviennent absolument cet abus ruineux; & c'est avec les mêmes fins, qu'on doit les empêcher d'aller auprès de la loge à bagasse avec du feu, ou avec leurs pipes allumées ou non; ceux qui connoissent le génie des Noirs sentiront pourquoi bien moins encore en doit-on souffrir aux porteurs de bagasse, lorsqu'on rouie. Par les arrangements & la disposition de tout l'établissement, la loge à bagasse doit être en vue du moulin & de la sucrerie, ainsi que du logement de l'Econome,

**M**

marcher dessus, & de ne la point fouler des pieds, absolument.

Lorsque la capacité inférieure de la piece sera pleine, on fermera les portes avec les barrots; & l'on transportera pour lors cette bagasse, par l'escalier, dans la gallerie du grenier, d'où on la jettera ou laissera tomber en bas sur la premiere: on l'entassera ainsi jusqu'à arriver près du comble, en en suivant la coupe.

Dans un autre roulage, on emplira la seconde piece, de la même maniere, & ainsi une à chaque roulage; c'est-à-dire, qu'il faut observer de ne jamais mêler les bagasses de différents roulages, parce qu'elles se corromproient totalement.

Lorsqu'il y aura trois pieces pleines, ainsi par trois roulages; au premier qu'on fera ensuite, dont on emplira la quatrieme, la bagasse de la premiere sera sèche, & servira pour le chauffage de celui là qui la consommera à peu près: ainsi chacune se videra pour être remplie de nouveau, alternativement & successivement les uns après les autres: & d'après les calculs & l'expérience qui font la baze de ceci, on aura toujours une piece pleine de bagasse sèche, & une qui sera vide pour en recevoir de nouvelle.

Avantage de cette méthode.

Au moyen d'une pareille loge à bagasse, ce bâtiment étant parfaitement couvert par une gallerie, du côté du vent, & par une autre volante, du côté opposé, toutes les pieces étant isolées par les couvoirs, la fermentation de la nouvelle bagasse ne peut jamais se communiquer, & pourrir celle de la piece voisine: l'air circule tout à l'entour de ces pieces; on n'aura point marché sur le tas de bagasse, pour l'emmagaziner ou remplir les pieces, & elle n'aura dans aucun cas été foulée par les pieds: elle séchera infiniment plus promptement; elle ne sera point brisée & rompue, en partie pourrie, & toujours humide & moisie, comme il arrive

ordinairement : enfin ; on l'aura de la meilleur qualité, absolument telle qu'on peut la désirer ; & , ce qui est sur tout essentiel, on n'en manquera jamais. ( o )

Tous ces avantages seront mieux sentis par les personnes à qui l'objet des sucreries & la pratique de leurs travaux sont familiers.

Telles sont toutes les principales parties qui constituent les Manufactures de sucreries : nous allons examiner , à la suite , dans la fabrication du sucre , les objets qui sont susceptibles d'observations.

Une chose importante à se procurer pour faire de beau sucre, c'est de la bonne chaux pour l'ennivrage du Vezou. La meilleure est celle que l'on apporte d'Angleterre & d'Hollande : on n'a gueres de confiance à celle qui vient des autres pays, à cause du peu d'attention qu'on y porte au choix des pierres calcaires de l'espèce la plus convenable.

Fabrication du sucre.

Pour la conserver bonne dans les Colonies, il faut la garantir absolument, avec un soin extrême, de l'impression de l'air.

Lorsque le Vezou du moulin est coulé dans le back, & l'emplit, on le fait passer dans la grande chaudiere d'un des équipages;

Progression du Vezou dans les chaudières,

---

( o ) Il reste toujours, après le roulage, dans la piece de la loge d'ou l'on a tiré la bagasse pour le chauffage, une quantité de débris, qu'on a la négligence de laisser accumuler, & qui en pourrissant ne font qu'occasionner une humidité nuisible : il faut chaque fois qu'on a fini de rouler, balayer cette piece, & faire porter ces débris dans un lieu destiné à faire du fumier : si on plante exprès à cet endroit 4 ou 5, immortels, ou autres arbres, ce fumier sera plutôt fait, il sera meilleur, & se conservera plus long-temps, qu'étant exposé à l'action du soleil ; cet engrais composé de débris de bagasse est excellent pour les jardins potagers.

de celle-ci, dans l'autre qui la suit, laquelle est plus petite, & appelée par les sucriers *la Propre* : on le vide encore dans la troisieme, nommée *le Flambeau*, & de-là, dans la batterie, qui est la plus petite de toutes.

Procédé de l'ennivrage.

Lorsqu'elles sont remplies, on ennivre le Vezou avec de la chaux : cette opération se fait en en mettant une quantité convenable dans un couic ; on y met ensuite du Vezou, avec lequel on brasse ou mélange bien cette chaux ; on verse le tout dans la chaudiere, & l'on en remue & agite le Vezou pendant 1 ou 2 minutes : on répète le même procédé à toutes les chaudières ; après quoi on fait mettre le feu aux fourneaux.

Cette maniere d'ennivrer & de passer le Vezou de l'une à l'autre des chaudières n'est que pour l'instant qu'on commence le roulage, après lequel, dans la suite, on n'ennivre plus que dans la grande ; & le Vezou n'en est passé ou versé dans les autres, qu'après qu'il a été écumé de ses propres écumes. Dès qu'il y a assez de Vezou, on fait servir l'autre équipage.

Vezou sur les fourneaux.

Le feu des fourneaux fait par sa violence élever le Vezou, & foutient les écumes en dessus, en forme de bulles plus ou moins grosses, qui crévent & se renouvellent avec une vitesse étonnante ; il faut enlever ces écumes avec un grand soin.

La batterie étant la plus petite des chaudières, & placée sur le foyer des fourneaux, reçoit le plus haut degré de cuisson ; ensuite les autres proportionnellement : l'activité & l'attention à écumer, & au reste du travail, doit être en raison de cette proportion.

On doit aussi, avec des balais de paille de Maïs, essuyer &

laver les bords des chaudières ; fréquemment , & faire enlever avec grand soin une espèce de matière glutineuse , très visqueuse , qui s'y attache , & qui est très nuisible à la perfection du sucre.

Le Vezou s'épure ainsi par degrés , & commence à devenir en firop dans la batterie : ce firop s'épaissit , devient dense ; il faut y ajouter ce qui est dans le flambeau , qu'on remplit de suite , pour compléter la batterie , qui sans cela , seroit trop peu considérable.

Formation du firop

Cette opération rend plus liquide ce qui étoit dès auparavant dans cette première chaudière ; mais , incessamment , le firop s'épaissit de nouveau ; les grains du sucre se forment d'autant plus promptement , que le feu est plus vif ; & , lorsqu'il approche de son degré de cuisson , il faut le veiller avec une attention extrême ; parce que deux minutes , souvent moins , suffisent pour y faire manquer le point de perfection.

Du sucre

Pour le reconnoître , on renverse une cuillère dans la batterie , la partie convexe en dessus , & la plongeant sous la surface du sucre , on la retire aux  $\frac{3}{4}$  quarts dehors , & ainsi à deux ou trois reprises : on regarde le sucre que le dos de la cuillère enlève , qui , en retombant ou coulant le long de sa convexité , fait voir le degré de son épaissement & de la formation de son grain ; & lors qu'il approche de celui de la cuisson , il roule en tombant ; le grain du sucre se laisse appercevoir.

Moyen d'essayer la cuisson.

Il faut alors l'examiner de plus près : on plonge de nouveau la cuillère , & en la retirant à soi , de la main gauche , on se baisse , & l'on passe prestement dessus le bout du pouce de la droite , pour y prendre un peu de sucre ; puis , approchant aussi-tôt la main de l'œil , on passe le doigt sur le pouce en glissant , & revenant ,

pour l'y coler sur le sucre; & on lève doucement le doigt, sans remuer le pouce : on voit alors une espèce de fil de sucre plus épais vers le pouce; quelquefois, ce fil est double, même triple: on observe alors l'endroit où rompt ce fil en écartant le doigt, & s'il est fort, s'il colle & tient au doigt, plus près du doigt il rompt, moins le sucre est cuit; & il l'est d'autant plus, qu'il se casse près du pouce, qui dans cette opération doit toujours rester immobile : elle demande de la pratique, & doit être faite avec vitesse; sans quoi, le sucre qu'on tient sur le pouce se refroidissant trop, elle seroit manquée : elle doit être faite en 8 ou 10 secondes.

Lessive dans le  
Vezou,

On met aussi dans le Vezou de la lessive faite avec la cendre de bois-canon & de la potasse; mais elle doit être employée avec un grand ménagement, surtout pendant les chaleurs de l'été, où le sucre a souvent plutôt besoin d'un peu d'eau bien claire, pour en retarder la cuisson & lui donner le temps d'écumer, que de toute autre chose.

Observation générale,

En général, moins on mélangera le Vezou, moins on l'agitiera par des pratiques minutieuses qui ne sont dans le fond qu'une espèce de charlatanisme nuisible, dont les gens non instruits sont toujours émerveillés; mieux les sucres se feront, & plus beaux ils feront.

Le Vezou n'exige autre chose que d'être enivré à propos, avec d'excellente chaux, écumé avec un soin particulier, & que les chaudières soient bien soignées & balayées, en un mot d'être tenu dans une extrême propreté, & de cuire à un feu violent, pour être parfaitement purifié, & devenir le plus beau sucre.

Il ne faut employer à ce travail que des négres vifs, dispos, & spirituels : il faut exiger d'eux qu'ils y deviennent habiles, qu'ils s'habituent à écumer avec une grande célérité, légéreté, & propreté, en même-temps.

Lorsque le sucre a atteint son degré de cuisson, on doit avoir égard au temps qu'il faut pour tirer la batterie, qui est ordinairement de 4 à 6 minutes; & afin qu'elle soit plus parfaitement cuite à son point, on l'anticipe de la moitié du temps, c'est-à-dire, qu'on la tire 2 minutes avant la cuisson.

Temps de tirer la batterie,

Deux négres armés de cuilleres puisent le sucre, avec le plus de vitesse qu'il leur soit possible, & le jettent dans un large dallot de quelques pieds de longueur, qui, du bord de la batterie, le fait couler dans le petit back à tirer le sucre : on jette très promptement du Vezou dans la batterie vidée, dont la chaleur est si considérable, quoiqu'on en ait fait retirer le feu, qu'elle lui nuirait, ainsi qu'à la maçonnerie.

Dès que le sucre est tiré, on le brasse ou remue dans le back, pendant une minute & demie, & on le porte avec les becs de corbins dans un des refroidissoirs; après quoi on passe légèrement dessus une petite palette de bois, comme si on vouloit en polir la surface: cette palette, en outre & après la partie du manche, a environ 3 pouces de large, & 18 de long; son épaisseur, au milieu de cette largeur, ne doit pas excéder un quart de pouce, & doit être amincie, allant vers les bords, comme la lame d'un couteau, au reste, arrondie par le bout, & d'un bois flottant & très léger.

Procédés après cette opération.

A mesure que la surface du sucre se glace dans le refroidissoir,

Sucré dans les  
refroidissoirs.

on repasse deux fois cette palette dessus, pour la rompre, & la faire glacer de nouveau : le but de cette opération est de diminuer la chaleur du sucre, pour qu'il se refroidisse plus promptement ; ce qui facilite la formation du grain.

Les autres batteries, autant qu'il y en a de cuites, sont mises de même dans les refroidissoirs sur les précédentes ; mais il faut absolument que celles-ci soient froides, & glacées au point de ne pouvoir être entamées par le sucre bouillant qu'on verse dessus, lequel doit rouler sur celle qui précède, comme fait un métal en fusion sur un plan poli & dur.

Lorsqu'un refroidissoir est plein jusqu'au haut, que le sucre s'y est refroidi jusqu'à un degré peu au-dessus de la chaleur naturelle, que dans un trou qu'on y fait en ce moment on peut souffrir le doigt, sans qu'un excès de chaleur cause une sensation brûlante ou incommode, on le met alors en boucauds.

Ces boucauds, qu'on place debout sur la purgerie, ne doivent pas être totalement remplis d'une fois ; mais seulement jusqu'aux deux tiers ; & , lorsque ce premier sucre est affaîlé, qu'il a un peu purgé, environ 12 heures après, on finit de les remplir jusqu'au jable, c'est-à-dire, tout autant qu'ils peuvent en contenir, afin qu'après l'affaîlement total, le boucaud demeure encore assez plein, pour qu'il ne soit pas besoin d'y ajouter de nouveau sucre.

Pour donner au sucre la facilité de mieux purger ses sirops, on fait trois trous dans le fond des boucauds, dans lesquels on met autant de cannes dont on a taillé le bout en pointe ; elles sont ainsi mises verticalement, en partageant entr'elles la capacité du boucaud ; elles aident le passage des sirops le long de leur surface.



On arrange aussi les boucauds de manière que leurs jointures laissent filtrer les sirops, sans permettre au sucre de passer.

Ces boucauds doivent être faits avec du merrain sec, & fabriqués avec grand soin : ils demandent d'autant plus d'adresse & d'art de la part de l'ouvrier, qu'il faut que les jointures des doüelles soient parfaitement traitées, & aient un point d'appui assuré les unes sur les autres, en quoi consiste la solidité de toute futaille, & qu'en même-temps ces jointures aient dans leur longueur de petits défauts d'adhérence, qui les empêchent d'être étanches, & les rendent propres à laisser couler les sirops, comme nous l'avons dit : les fonds doivent être traités de la même manière.

Les doüelles doivent avoir 9 ou 10 lignes d'épaisseur, & ne présenter que des bords à vive-arrête ; les boucauds doivent être solidement cerclés.

On les fait à Surinam avec une négligence extrême : on ne s'y fert que de merrain vert, fait dans le bois à mesure du besoin ; on y économise trop les cercles, pour qu'ils puissent avoir de la solidité ; mais c'est surtout dans la façon, qu'ils pèchent le plus ; ils sont plus grossièrement faits qu'on ne sauroit l'exprimer : les doüelles, tantôt épaisses, tantôt trop minces, mal équarries & mal prises, n'ont qu'un point d'appui mal assuré les unes sur les autres ; & de tous ces défauts, il résulte un boucaud très imparfait, destiné néanmoins au transport d'une denrée précieuse, qui a coûté des peines immenses à acquérir, & dont une partie se perd ainsi dans le transport même, avant de sortir de la Colonie, de

N

l'habitation au navire ; comme il se voit fréquemment. ( p )

On est étonné d'une telle négligence dans une Colonie où le grand but est de faire parvenir beaucoup de production à la Métropole.

Cet ouvrage n'étant pas un traité sur l'art de fabriquer le sucre ; on ne peut entrer dans de plus grand détails à cet égard : on va maintenant examiner les principaux travaux de la rumerie.

Rumerie ;

On regarde ordinairement cette partie comme peu importante, & comme un de ces objets dont on peut confier le soin au premier venu , ou à des nègres qui en aient quelque habitude ; portant seulement les soins principaux à empêcher les petits vols, pour lesquels les esclaves ont un grand penchant.

On ne fauroit toutefois disconvenir que cet objet peut seul occuper tout le temps d'un blanc intelligent , & l'on ose affurer qu'aucune autre partie de la manufacture à sucre ne mérite autant d'avoir un tel agent qui lui soit uniquement destiné.

Composition des  
grappes.

La première opération qui se présente dans une rumerie est la composition des grappes : elles se font de plusieurs manières , lesquelles ne diffèrent que par le changement des proportions dans le

( p ) Dans cette Colonie Hollandaise , chaque Nègre tonnelier fait & rend un boucaud par jour, en prenant le bois en bille , & non en merrain tendu & préparé : cette tâche est un peu trop forte ; & il est presque impossible qu'un ouvrier puisse, en 12 heures de temps , duquel il faut ôter celui des repas, fendre les doüelles, les doier, les préparer , & faire un boucaud parfaitement solide & bien exécuté. Mais je pense que si l'on faisoit tout le merrain à l'avance , comme on le devoit, afin de l'avoir sec , alors chaque ouvrier, n'ayant plus besoin que de repasser les pièces avec les outils, pourra faire un boucaud par jour aisément.

mélange des liquides, qui reviennent à deux; aussi n'en comptera-t-on pas davantage ici : celle où l'on mêle les écumes avec les sirops; & celles faites avec les sirops sans écumes.

Les premières sont composées avec des écumes, des sirops, des vidanges, & de l'eau; la seconde, avec des sirops, des vidanges & de l'eau. Des deux manières.

Dans la première de ces compositions que l'on pourroit varier infiniment, on doit observer : Première;

1°. Qu'on peut compter que 4 gallons d'écumes équivaudront à un gallon de sirop, si elles sont très riches; qu'autrement il faut compter 5 pour un, & que, si on écumoit peu le sucre, si elles étoient pauvres, il faudroit compter 6, même jusqu'à 7, pour un.

2°. Que la grandeur de l'alembic étant déterminée, de quelque manière qu'on proportionne les sirops aux écumes, il faut avoir l'attention que la quantité de sirop que représentent ensemble ces deux liquides (les écumes mêlées aux sirops) ne fasse jamais plus qu'un 5<sup>e</sup>. de la grappe qui doit charger l'alembic, ni moins qu'un 8<sup>e</sup>. de cette même grappe.

3°. Que la quantité d'eau qu'on y fait entrer soit à peu près égale à celle du total des sirops; & le reste sera de vidanges.

Pour la seconde manière, on observera

1°. Que les sirops ne fassent jamais plus qu'un 6<sup>e</sup>. ni moins qu'un 10<sup>e</sup>. de la grappe. Seconde composition.

2°. Que les vidanges ne fassent jamais moins que la moitié, ni plus des deux tiers.

Autre, en usage à  
Cayenne.

On peut composer des grappes d'un tiers de sirop & deux tiers d'eau : elles rendent peu de profit, à la vérité ; mais elles ont l'avantage de produire le meilleur rum. C'est de cette manière qu'usent les habitants de notre Guiane ; aussi aucune autre Colonie ne fait-elle cette liqueur d'aussi bonne qualité.

Lorsque les écumes qui ont coulé par les dalles, de la sucrerie dans la citerne, sont en assez grande quantité pour composer une grappe, on ne doit pas négliger de la faire ; mais, auparavant, il faut avoir le soin de bien écumer les ordures qui y surnagent.

Soins des grappes ;  
lorsqu'elles sont fai-  
tes.

Les grappes faites, elles doivent être renfermées avec grand soin : pour cela, on mettra sur le bord des pièces une espèce de cercle fait de feuilles séchées de bannaniers, en forme de paillasson, &, par dessus, le couvercle de planche, qu'on charge de roches.

La grappe doit être fortement remuée, matin & soir, avec un morceau de planche emmanché d'un bâton, & percé de grands trous, après avoir été bien écumée & les bords de la pièce bien essuyés avec un gros torchon ; ce travail doit être fait promptement, afin de refermer la pièce le plutôt possible.

Quand sont bonnes  
à distiller.

Pour bien reconnoître à quel point les grappes sont bonnes à distiller, il faut s'en être fait une habitude : mais on peut dire qu'en général, elles contiennent le plus de parties spiritueuses lorsqu'elles ont dépassé leur plus haut degré de fermentation ; & que, lorsqu'elles ont baissé, ce qu'on appelle devenir plates, parce que la surface s'abaisse de quelques pouces tout d'un coup, il faut les distiller.

Remarque sur les

Les pièces dont on doit se servir dès aussi-tôt qu'elles seront

vidées ne doivent point être lavées ; il faut les conserver avinées : pièces,  
 mais, si l'on ne doit s'en servir que quelque temps après, il faut les laver avec de l'eau, dans laquelle on jettera un peu de chaux, pour empêcher les vers d'y éclore.

On doit avoir attention, en chargeant les alembics, de ne pas trop les emplir ; ce qui nuirait infiniment à la distillation. Avez ordinairement (& cela dépend de la forme de ces vases) on peut y faire monter le liquide, la grappe, jusqu'à l'angle que forme le dessus qui tient au collet avec le côté : il faut en luter avec soif le chapeau, dès qu'on a fini.

De la charge des  
alembics,

Les chapeaux les plus avantageux sont ceux qui portent avec eux un refrigerant, qui, par l'eau qu'il contiendra en l'enveloppant, empêchera les esprits d'être brûlés & de se dissiper, & le rum de prendre le goût Empyreumatique.

Il faut pour la distillation avoir beaucoup de dame-jeannes, ou de grandes touques de grez ou de terre, qui contiennent environ 5 gallons : elles doivent être toutes numérotées, & marquées de leur contenance ; & on les présente sous le serpentif dans le même ordre.

Distillation,

On doit dans cette opération avoir soif de ne regarder comme bon rum, que celui qui preuue & qui est parfaitement limpide, & comme petite eau, après qu'elle ne preuue plus, que celle qui de même est parfaitement claire & limpide ; dès qu'elle louche, on doit arrêter la distillation.

Du moment qu'on a assez de petite eau pour en charger un alembic, il faut la repasser, & ensuite la séparer de l'autre rum : ce dernier contient ordinairement beaucoup d'esprit ; on le connoît par sa maniere de preuuer : il forme à l'entour du verre de grosses

bulles qui crévent incessamment, & d'autant plus vite qu'il a plus de force : à mesure que la distillation augmente, la grosseur des bulles diminue ; leur nombre augmente ; la surface dans le verre s'en couvre, & devient perlée de ces bulles plus petites qui demeurent long-temps fans crever.

Lorsqu'on a du rum repassé, & de l'esprit, on mélange alors ce qu'on en a, pour le mettre en barrique : on se sert pour cela d'un grand cuvier qui en contienne plusieurs ; on vide le rum, le premier, & ensuite l'esprit ( dont on a toujours soin de conserver une dame-jeanne pour lui redonner de la force, si on le fesoit trop foible ; ) on y introduit peu à peu de l'eau, en l'agitant fortement de temps en temps ; on en met jusqu'à ce qu'il ait acquis le degré de force convenable.

Il vaut mieux le laisser un peu plus fort, que foible : rien ne déprécie plus le rum, que ce défaut ; de même que rien ne peut le faire valoir davantage, que d'être un peu plus fort qu'il ne devrait être, rigoureusement, pour le commerce.

Méthode pour faire  
le rum pratiquée  
par les Anglais.

Le Gouvernement a fait distribuer un Mémoire sur la méthode dont usent les Anglais pour faire le rum : ce petit ouvrage contient d'excellents détails ; on ne peut mieux faire que de l'étudier, & de mettre en pratique ce qu'il enseigne.

On voit que, pour recueillir les résultats le plus avantageux d'une sucrerie, il faut s'attacher à donner à ses diverses parties toute la perfection qu'elles comportent, & à joindre à la simplicité des machines tout ce qui peut épargner des bras & économiser du temps.

On doit penser qu'il ne faut pas, dans le travail de cette

manufacture, un plus grand nombre de négres pour faire soixante boucauds de sucre, en huit jours, que pour n'en faire que vingt ou trente : cette différence dépendra de la manière dont la manufacture sera organisée.

On doit donc ne jamais perdre de vue cette considération de première importance, que, plus on emploie de temps à fabriquer la denrée, moins il en reste pour les travaux du dehors, à moins d'augmenter les agents, & conséquemment les dépenses.

---

## CHAPITRE VI.

### *De la culture du Cafeyer.*

**L**A culture du cafeyer, très importante pour cette Colonie ; est celle qui inspire le plus d'intérêt par la beauté & la régularité de ses plantations : elle attache infiniment le cultivateur, en satisfaisant son goût, par la perspective riante & le tableau gracieux qu'elle présente à l'œil, indépendamment de l'utilité de ses productions.

Comme on ne l'a point encore pratiquée en grand dans cette Colonie, comme elle n'y a point été établie dans les terres-basses, on tachera de n'omettre, sur ce qui la concerne, aucun détail tant soit peu intéressant. On commencera par l'objet des pepinieres, qui se présente naturellement le premier à notre examen.

Il y a deux manières de faire ces pepinieres ; de graines, ou de plants très jeunes : on préférera l'une ou l'autre, selon les circonstances. Un terrain neuf, parce qu'il conserve plus de frai-

Des pepinieres;

Deux manieres de les faire.

Terrain propre,

cheur, qu'il contient une plus grande abondance de sels & peut fournir une végétation extrêmement vigoureuse, conviendra mieux que tout autre à cet objet.

Observation à ce  
sujet,

Il faut observer, néanmoins, qu'on doit avoir l'attention de ne pas y employer les terres nouvellement défrichées & desséchées (à moins que les bois n'ayent été abbatu plusieurs années à l'avance,) mais de préférer celles qui le sont depuis un an ou dix-huit mois, si l'on n'est pas forcé au contraire. La raison en est que, dans ces premières, le terreau n'y étant point encore affaibli, le pivot des plantes s'allonge trop tôt, à proportion de sa force, les racines s'étendent trop en filaments; &, ce terreau n'ayant pas assez de consistance, ayant d'ailleurs peu de liaison, l'on auroit d'autant plus de difficulté à enlever les plants pour les planter, que les racines des arbres n'étant point encore pourries ou consumées, on ne sauroit alors enlever ces petits sujets avec la motte de terre qui tient à leurs racines, d'une manière assez exacte pour qu'ils n'en souffrent point; procédé qui doit toute-fois être observé avec soin.

Méthodes de les  
faire.

Les pépinières en plein air, celles qui ne sont point du tout ombragées, ni à l'abri du vent, donnent des plants plus robustes & plus vigoureux, que celles qu'on fait sous d'épaisses plantations de bannaniers; pourquoi beaucoup de personnes préfèrent de les faire ainsi. Cependant, comme il peut arriver que les chaleurs de l'été surprennent les plants des pépinières de graines, lorsqu'il sont encore faibles, & leur fassent du tort; comme de plus il seroit difficile d'en faire à l'autre manière, de plants en plein air; il vaut mieux suivre une méthode plus convenable, qui pourra



servir dans les deux cas ; c'est-à-dire , les faire dans une banannerie , à l'endroit qu'on y croira le plus propre , & alors , avoir seulement l'attention de faire élaguer les bananniers , à mesure que les plants croissent & deviennent forts ; mais en observant soigneusement de faire exécuter ce procédé de manière qu'il ne reste plus de bananniers , dès qu'ils peuvent se passer de leur ombrage.

La plus convenable  
pour tous les cas.

Pour faire les pepinieres de graines , il faut tendre des cordeaux , parallelement , à un pied ou quatorze pouces de distance , & mettre , à pareils intervalles entr'elles , les graines le long de ces cordeaux , en observant d'en mettre plusieurs à la fois , & sans les enterrer , mais les laissant sur la surface du sol ; seulement , de les couvrir avec du terreau pris ailleurs , & apporté dans des papiers des pieces les plus nouvellement defrichées : on ne doit cependant les couvrir que très légèrement , & seulement assez pour que les pluies , en affaissant ce terreau , ne les mettent pas à nud.

Pour les pepinieres  
de graines.

Lorsque les graines ont germé , & que les plants sont assez forts pour faire distinguer , dans chaque endroit planté , celui qui doit être le plus fort & le plus vigoureux , il faut arracher avec soin les autres , comme superflus , & ne laisser qu'un plant à chacun de ces endroits.

Il faut avoir une extrême attention ( ceci est de la plus grande importance ) de faire cueillir , pour former les pepinieres , les graines exprès sur les arbres les plus vigoureux , ceux qui ont la plus belle forme , en un mot , qui remplissent le mieux l'idée d'un bel arbre , qui en même temps rapportent le plus de fruits. On ne doit prendre que des graines bien mures , & les plus belles : l'on ne sauroit apporter trop de soin à cet objet.

Choix des graines.

○

Souvent, on se contente de prendre pour cet emploi les premières graines qui se présentent sous la main, de celles qu'on récolte, sans les choisir : on paye cher cette faute irréparable & vraiment inexcusable.

Suites de la négligence sur ce point.

Les suites en sont d'autant plus funestes, que les plantes participant naturellement aux bonnes & mauvaises qualités de celles qui en ont fourni le germe, non-seulement cette négligence en fait introduire de moins préférables dans les pépinières, relativement à la beauté & à la fécondité des arbres; mais un autre inconvénient qui en résulte encore, c'est qu'on multiplie alors, pour ainsi dire, quelques espèces de caféiers moins utiles, qu'on devrait chercher plutôt à exclure des plantations où il s'en trouve de mêlés.

Espèce de caféier mauvaise.

Il y en a d'une espèce, surtout, qui rend presque inutile la place qu'il y occupe, vu qu'il ne produit que très peu de fruits, & qu'il ne vient jamais d'une aussi belle forme que les autres. On le reconnoît aisément à la différence de ses feuilles, qui sont plus grandes & plates; son bois est plus cassant, son écorce moins lisse & plus noirâtre; il s'y attache plus facilement de la mousse; il pousse plus abondamment des faux jets ou gourmands; il a toujours une plus grande quantité de son petit bois qui meurt; ce qui le fait toujours paroître en mauvais état : toutes ces qualités vicieuses doivent le faire rejeter. Enfin, il faut bien s'attacher à n'avoir dans les pépinières que des plants provenus des meilleurs arbres.

Des plants des pépinières de graines.

Les plants des pépinières faites de graines ne peuvent gueres être transplantés qu'au bout de dix mois, ou un an. Il faut cependant observer à cet égard que, plus on les transplantera jeunes,

mieux ils reprendront & plus ils réuffiront, plus on aura de facilité à les enlever des pepinieres. Ce font là, fans doute, des avantages assez intéreffants; mais ils ne laiffent pas que d'être contrebalancés par quelques légers inconvénients : ils exigent une plus grande propreté, les herbes pouvant leur nuire plus ou moins, à proportion de leur force; ils font plus exposés à être rongés par les criquets; en un mot on peut avoir plus de recourage à faire.

Les pepinieres qu'on fait avec des plants doivent être alignées de la même maniere que les autres : lorsque, dans une banannerie, on aura déterminé avec choix l'endroit où il convient le mieux de les établir, qu'on y aura disposé des cordeaux, on fera chercher sous les cafeyers en rapport les petits plants que les graines tombées lors de la récolte y auront produits; & l'on doit avoir la même attention de ne les prendre que sous les plus beaux & les meilleurs arbres.

Façon des pepinieres de plants.

Ces plants doivent être pris fort jeunes : il seroit très défavantageux d'en employer qui fussent déjà grands, ou d'une certaine force; parce que, à la Guiane plus peut-être que partout ailleurs, tous les arbres quelconques perdent par la transplantation, ou font considérablement retardés; &, dans ce cas, le cafeyer en subiroit deux, au lieu d'une : mais, en les prenant fort jeunes, leur pivot & leurs racines font si peu développés, qu'ils font pour ainsi dire insensibles à cette opération; pourvu qu'on les enlève très soigneusement avec de la terre; ce qu'on ne doit jamais négliger.

Il faut prendre les plants très jeunes.

Ces jeunes plants, germés & levés sous les cafeyers dont les branches touchent à terre, par conséquent à l'ombre, & dans un

Temps convenable à les planter.

endroit privé d'air, sont très délicats, & périroient infailliblement, si on les plantoit par un temps sec : il faut donc absolument n'entreprendre ces pepinieres, ainsi que celles de graines, que dans un temps brumeux, décidé & tourné à la pluie. Il faut avoir la même conduite pour celles-ci, que pour les autres, c'est-à-dire, leur procurer dans les premiers temps beaucoup d'ombrage, qu'on diminuera ensuite peu à peu.

Ces plants pourront être transplantés au bout de 6 ou 7 mois, à compter du temps où la pepiniere aura été faite ; &, au moyen de tous les soins qu'on vient d'indiquer, on peut être assuré d'avoir d'excellents plants.

Quantité des pepinieres.

Lorsqu'on se propose d'étendre des plantations de caféiers, il ne faut pas borner les pepinieres à la quantité dont on prévoit avoir besoin : il faut en être surabondamment pourvu, & toujours fort au-de-là du nécessaire apparent. Il vaut bien mieux perdre beaucoup de plants, ou en donner à ses voisins, que d'en manquer dans une seule occasion.

En faire souvent de nouvelles.

On doit encore avoir l'attention d'en faire souvent, tous les six mois, de nouvelles, afin d'avoir toujours des plants de tous les âges, & de la grandeur la plus convenable & la plus propre, lorsqu'on est dans le cas d'en faire usage.

Plantation des plants

Le premier travail qui se présente à faire, pour la plantation des plants, lesquels sont supposés avoir la force & l'âge requis, c'est la preparation du terrain : avant de faire les petites tranches d'une piece qu'on destine à faire une caféyerie, il ne faut pas omettre de déterminer définitivement la distance qu'on se propose de mettre entre les arbres ; préliminaire indispensable pour la distribution de

Préparation du terrain.

ces petites tranches, & la largeur des planches, qui doivent également être relatives a cet espacement.

La durée & la vigueur des cafeyers pouvant beaucoup dépendre de la maniere dont on les aura plantés, on est obligé de s'arrêter ici sur les détails qui peuvent éclairer, par des principes certains, sur l'adoption d'une méthode la meilleure pour la conservation de ces arbres, par conséquent la plus avantageuse aux intérêts du cultivateur; &, afin de faire mieux sentir les raisons de préférence pour celle qu'on va présenter, on examinera auparavant les fautes qu'on a commises jusqu'ici dans les plantations de cafeyers, les vices qui en sont résultés, & les suites facheuses qu'ils ont produites.

Choix d'une méthode de plantation.

A Surinam, on plante généralement les cafeyers quarrément, à distance égale en tout sens, sans égard pour les petites tranches, & abstraction faite de la place qu'elles occupent; c'est-à-dire, qu'elles se trouvent placées au milieu de deux rangs de cafeyers, tout comme si elles avoient été faites postérieurement à la plantation, qui eût été tracée elle-même comme s'il n'eût point dû y avoir de tranches: dans cette distribution, ils ont seulement l'attention de donner aux planches la largeur qu'exigent trois, quelquefois quatre, rangs d'arbres.

Pratique usitée à Surinam.

Il donnent 9 pieds de distance d'un arbre à l'autre, ce qui fait environ 8 pieds 7 pouces de notre mesure: quelques personnes en on fait planter à 9 pieds, sur un alignement, & 10 sur l'autre; mais cette maniere, visiblement irréguliere, sans être fondée sur aucun principe judicieusement raisonné, n'a pas été adoptée.

Distance qu'on y observe.

Vices de cette pratique.

La pratique qu'on vient de voir, quoi qu'aussi ancienne que généralement suivie, n'en est pas moins vicieuse, au point d'avoir des suites funestes pour les plantations. Les arbres étant espacés de 9 pieds, les rangs entre lesquels il se trouve une petite tranche en sont alors placés trop près : cette petite tranche, qui ne fauroit avoir moins de 2 pieds d'abord, s'agrandit successivement avec le temps, quelque précaution qu'on puisse y opposer, jusqu'à la largeur de 4 pieds. Lorsque la plantation fera nouvelle, les arbres n'en seront éloignés que de 3 pieds 6 pouces & , lorsqu'elle aura atteint le période de son accroissement, ils n'en seront plus qu'à la distance de 2 pieds 6 pouces. Or cette distance est insuffisante pour le soutien des arbres, de ce côté, & pour l'extension de leurs racines.

Autre inconvénient.

De cette pratique, aussi irréfléchie que les suites en sont fâcheuses, il résulte encore cet inconvénient, que lors de la récolte, les nègres se trouvent forcés, pour cueillir le café de cette partie, de se placer dans les tranches, qu'ils gâtent de plus en plus avec les pieds : de plus, étant placés trop bas, ils endommagent l'arbre, en le tirant à eux, & contribuent ainsi d'autant à le faire pencher du côté même où il est privé de tout soutien : il en advient de même, lors des sarclages, que l'arbre est mal soigné, du côté des petites tranches.

Autre, plus grand encore.

Tous ces inconvénients sont peu de chose encore, en comparaison de la perte de tous les arbres plantés le long des petites tranches, qu'entraîne naturellement cet usage : ces arbres ont à peine acquis toute leur vigueur, qu'ils commencent à périr, à rapporter moins de fruits, qu'ils languissent, & finissent par périr, dans un âge

où ils auroient dû se conserver dans une grande vigueur. Ces faits sont journellement sous les yeux de tout le monde ; mais on se borne à des regrets, sans s'occuper des moyens convenables d'y remédier.

Pour prévenir la ruine totale des caféiers le long des petites tranches, il est d'une pratique assez fréquente encore, que, lorsqu'on les voit périlcliter, on fait de nouvelles petites tranches au milieu des planches, entre d'autres rangs d'arbres, & de la terre qui en provient, on comble les anciennes : on croit par-là revivifier & pénétrer d'une nouvelle vigueur des arbres affaiblis, & ruinés en partie; mais cette opération vicieuse produit un effet tout contraire : d'abord, les terres de ces nouvelles tranches ne suffisent pas au comblement des anciennes ; & si l'on veut le parfaire comme il devoit-l'être, on est obligé de prendre sur la surface des planches, conséquemment de les niveler de nouveau, ce qui ne se peut faire qu'à grands frais, & qu'en nuisant aux racines & au chevelu des arbres qui, avant ce travail, se trouvoient au milieu des planches qu'on vient de trancher, & qui se trouvant au bord de ces nouvelles tranches périlclitent incessamment à leur tour. Enfin, cette opération ne ranime point les arbres ruinés, & cause la perte de ceux qui sans cela auroient duré encore fort long-temps ; il n'en résulte qu'une seconde faute, qui perd la plantation entière : un pareil désastre fait suffisamment sentir, à son seul aperçu, combien on doit chercher à le prévenir.

La nouvelle méthode qu'on va indiquer ici, qu'on a conseillée ailleurs, il y a long-temps, fera un moyen assuré, quoique simple, pour éviter ce vice, & parer à la fois à tous les inconvénients :

Remedes qu'on essaye alors, mais défectueux.

Méthode qu'on propose.

elle consiste à placer les rangs de caféiers à une plus grande distance des petites tranches.

Distance des rangs  
d'arbres aux petites  
tranches,

D'après tout ce qu'on a observé à cet égard, & sur la culture du caféier en général, la distance qu'on juge la plus convenable de chaque petite tranche aux premiers rangs d'arbres qui la bordent, est 5 pieds & demi, qui font environ 5 pieds 9 pouces de Surinam : alors, la tranche ayant deux pieds de largeur, ces rangs se trouvent à 13 pieds l'un de l'autre, ( 13 pieds 9 pouces & demi de l'autre mesure, ) &, attendu la facilité que donne à la circulation de l'air cette étendue de distance entre ces deux rangs de caféiers, on pourra planter les autres rangs de ces arbres, sur les planches, à 8 pieds & demi, ( q ) en tous sens, ce qui fait 8 pieds 11 pouces, mesure de Surinam. Cette distance qu'on y donne à ces arbres, & qu'on a toujours jugé suffisante, se trouve généralement augmentée, en suivant la nouvelle méthode, de tout cet excédent de largeur qu'ont de l'un à l'autre les rangs qui sont le long des tranches.

Des autres rangs  
entr'eux.

Avantage de cette  
méthode.

Les arbres étant, comme on l'a dit, à 5 pieds & demi des petites tranches, lorsqu'elles se seront accrues jusqu'à 4 pieds de largeur, ces arbres en seront encore éloignés de 4 pieds & demi, distance qui excède la moitié de celle que les caféiers partagent entr'eux au milieu des planches, & qui fera

---

( q ) Quoique cet espacement ne soit que de bien peu moindre que celui donné ordinairement aux caféiers à Surinam, que quelques personnes ici le trouveront insuffisant : pour prévenir leur objection, on se bornera à leur dire qu'en attendant qu'eiles ayent acquis sur cela assez d'expérience, elles peuvent s'en rapporter avec confiance à celle des autres, pour la culture des terres-basses,



suffisante pour que l'on puisse, dans tous les temps, lorsqu'ils auront acquis leur grandeur, pratiquer l'alentour de l'arbre à son aise, sans entrer dans la tranche, ni en être gêné.

Mais ce qui est surtout de plus important dans cette méthode, c'est que le voisinage de ces tranches ne pourra jamais nuire aux caféiers, qui, dans ces rangs là, seront alors aussi beaux, dureront, & rapporteront autant de fruits, que dans le milieu des planches. D'où il résulte que cette méthode, toute simple qu'elle puisse paroître, mérite d'être adoptée comme la meilleure, & la plus avantageuse pour la distribution du terrain, eu égard à la conservation & à la production des arbres.

Il faut ajouter à ces détails, que, pour se conformer aux vrais principes sur la perfection des écoulements, on ne doit mettre que trois rangs de caféiers sur une planche. Un plus grand nombre les rendroit trop larges; & elles seroient trop étroites, si l'on n'en mettoit que deux: c'est donc sur trois rangs d'arbres que seront établis les calculs que l'on trouvera ci après, sur cet objet.

Nombre des rangs  
de caféiers par plan-  
ches.

Les caféiers plantés de cette manière occupent sur une planche deux espacements de 8 pieds & demi chacun, & deux demi-espacements, chacun de 5 pieds & demi, ce qui fait 28 pieds, pour la largeur totale de la planche: chaque tranche d'ailleurs ayant deux pieds de large à ajouter à ces 28, ce qui fait 30, la face d'un carré, comptée à 300 pieds, contiendra ainsi dix planches.

Un carré contiendra donc 1050 pieds de caféier, au lieu de 1225, qu'il auroit contenu suivant la méthode de Surinam: leur acre contient 511 caféiers; elle en contiendrait 462 par cette méthode. Ainsi, en l'adoptant pour s'affurer de la longue durée

Nombre de caféiers  
par carré.

des arbres, & conséquemment de la permanence des produits, la diminution de nombre contenue alors en chaque carré ne feroit assurément par un grand sacrifice : il n'y en auroit même aucun pour le revenu du propriétaire, qui y gagneroit au contraire la valeur des avantages qu'on vient d'exposer.

Observation.

Il faut observer qu'il arrive aussi, en suivant ces principes, que les alignements obliques sont rompus nécessairement, à chaque planche; mais les autres existent toujours.

Des alignements en quinquonces.

On voit quelquefois des personnes, auxquelles les alignements ne sont pas familiers, croire qu'il entroit plus d'arbres dans les plantations en quinquonces; c'est une erreur, dont il faut les défabuser : dans un espace donné, les espacements étant déterminés, de quelque manière qu'on puisse disposer les alignements, il n'y a point de terrain à gagner. Mais on observera que ceux en quinquonces doivent absolument être exclus pour les plantations de caféiers, parce qu'ils contrarient la circulation de l'air; & ils ne peuvent être utiles que pour les plantations où l'on cherche à diminuer son effet.

Pratique particulière

D'après les principes ci-dessus, la largeur des planches étant invariablement déterminée à 28 pieds, & celles des petites tranches, à 2 : on peut quelquefois, lorsqu'on est à trancher une pièce qui ne doit être plantée en caféiers qu'un an ou 18 mois après, se dispenser de faire d'abord toutes les petites tranches, en mettant deux planches en une, qui aura alors 58 pieds de large, parce qu'elle contiendra au milieu un excédent de deux pieds, pour la petite tranche qui doit être faite ensuite. Mais cela ne peut être pratiqué que lorsqu'un établissement, déjà perfectionné dans ses écoulements, n'a rien à craindre pour l'engorgement des eaux

dans les fortes pluies; autrement, il faut renoncer à cet avantage, qui consiste en ce qu'on feroit plus facilement le reste de ces petites tranches, après que les plantations des bananniers auroient consumé les bois & les troncs d'arbres dont le sol est couvert.

En supposant ici qu'une piece est totalement tranchée d'abord, lorsque ce travail est fini, que les planches sont nivelées autant que possible, les bois qui n'auront pû être brûlés, un peu rangés; il faudra le couvrir au plutôt de bananniers.

Procédés relatifs à la plantation.

Plantation de bananniers.

Cette plantation doit être faite aussi conséquemment à celle des caféyers, dont elle n'est en quelque sorte qu'une préparation; c'est-à-dire, de maniere qu'elle ne puisse leur nuire, ni gêner en rien les alignements, lesquels doivent se trouver, dans le temps qu'on voudra les faire, à distance égale partout des bananniers.

Pour éviter aux personnes qui ne sont pas dans l'habitude de faire des alignements la peine de les calculer, on donnera ici une maniere méthodiquement pratique pour le cas dont il s'agit.

On suppose que les planches sont simples, de 28 pieds, & non doubles: en commençant par une planche qui forme l'extrémité de la piece, on y allignera d'un bout à l'autre, à 4 pieds de distance du bord de la planche, des jalons posés de loin en loin, comme à 80 pieds les uns des autres; puis l'on en fera autant sur l'autre bord.

Méthode à cet effet.

Après cette premiere opération, on fera tendre un cordeau par les premiers jalons plantés; &, du bout de la planche, à la distance de 9 pieds 9 pouces, on mettra un piquet contre le cordeau: ensuite de ce premier, on en mettra un autre à 17 pieds; & l'on continuera de même, de 17 en 17 pieds, à mettre des

piquets, jusqu'à ce qu'on soit parvenu à l'autre extrémité de la planche; après quoi, on reviendra là d'où l'on étoit parti.

On mettra alors le cordeau sur l'autre alignement de jalons, à l'autre bord de cette planche, du bout de laquelle on mesurera 18 pieds, pour mettre le premier piquet, & non 9 pieds 9 pouces, comme on a fait à l'autre bord de la planche: ensuite, de ce premier piquet, posé à 18 pieds, on continuera d'en mettre, de 17 en 17 pieds, jusqu'à l'autre extrémité de la planche.

On reviendra toujours au point d'où l'on étoit parti, pour recommencer chaque fois la même opération: c'est-à-dire, qu'au premier rang de jalons, le premier piquet sera mis à 9 pieds 9 pouces du bout de la planche; &, au second, sur l'autre bord, à 18 pieds. On répétera cette opération jusqu'à ce que la piece soit totalement alignée.

Les personnes habituées aux calculs, ou a qui ces sortes d'opérations sont familières, trouveront, sans qu'on les indique ici, des méthodes de les simplifier. Celle qu'on vient de proposer, pour aider ceux qui n'en ont pas encore acquis l'expérience, peut être aisément saisie, &, si on la suit avec précision & exactitude, non-seulement tous les alignements des bananniers se trouveront hors de ceux des caféiers, & ne pourront leur nuire, ni causer aucun embarras; mais encore ces bananniers se trouveront alignés régulièrement, en forme de quinconce: distribution qu'on fait ici à dessein, pour qu'elle contribue à rompre l'effet des vents trop violents; ce qui n'empêche pas que les caféiers, qui seront plantés par la suite dans les intervalles, ne soient alignés carrément, selon les côtés de la piece, comme ils doivent l'être.

Avantages qui en résultent.

Il en résultera aussi que les caféiers seront parfaitement ombragés au point convenable; & que les petites tranches le feront d'avantage, afin de mieux couvrir cette partie, où les caféiers se trouvent plus espacés, pour empêcher les herbes d'y croître aussi promptement, & éviter la multiplicité des sarclages.

Pour poursuivre l'examen de ces travaux dans l'ordre où ils doivent être faits, on va passer à la plantation des caféiers, qu'on suppose se faire 18 mois après les défrichements & deséchements de la pièce.

Avant de faire cette plantation, on commence par examiner l'état des fossés, & des petites tranches, qui ont toujours besoin alors de quelque réparation, tant pour leur donner de la profondeur, les recaler, que pour quelques autres travaux de cette espèce.

Plantation des caféiers.

Soins préparatoires.

Cela fait, on élaguera un peu les touffes des bananiers, on les dépouillera de leurs feuilles séchées, & on otera à chaque tige deux ou trois de celles qui sont encore vertes, mais qui ne tarderoient pas à sécher & à tomber; &, faisant bien sarcler la pièce, on nivellera de nouveau les planches, avec la plus grande attention. On doit les faire un peu plombées, & en arranger la surface de manière qu'elle soit parfaitement unie, & qu'il n'y demeure aucuns bois pourris, ni autre que ce soit, dont elle doit absolument être nettoyée.

Élaguer les bananiers.

On doit choisir pour faire ces travaux le temps propice à ces plantations, lesquelles doivent être faites dès que la pièce est ainsi préparée: ce point est essentiel; & l'on doit ne jamais s'en écarter.

Saisons de cette  
plantation.

Les saisons les plus propres à la plantation des caféiers sont celle qu'on appelle l'été de Mars, après laquelle il faut exclure une partie d'Avril, & tout le mois de Mai, à cause des trop fortes pluies : on peut planter en tout Juin, & jusqu'au 15 de Juillet, & non au de-là de cette époque, à cause de l'approche de la sécheresse. Enfin, le mois de Novembre peut encore y être employé; mais non celui de Décembre, de peur d'exposer les caféiers nouvellement plantés, avant qu'ils soient bien repris, aux vents de nord qui régnerent en Janvier & Février, lesquels sont si nuisibles à la végétation, & aux progrès de toutes les plantes.

Lorsque la piece sera parfaitement préparée, de la maniere qu'il a été dit; que les alignements seront faits & tracés, d'après les principes qu'on a établis; à chaque endroit où il doit être planté un caféier, on mettra un piquet; ensuite, on commencera la plantation; choisissant pour cela un moment où le temps se met au beau; ce qui est bien nécessaire, pour éviter de faire un travail défectueux.

Extraction & trans-  
port des plants.

On doit choisir les nègres les plus intelligents, pour planter les plants, & de même, pour les enlever de la pépinière : ceux-ci doivent les cerner tout à l'entour, après quoi ils enfoncent la pelle obliquement par dessous, sans toucher au pivot ni aux racines, & ils les entèvent avec la motte de terre qui tient au pied; cette motte doit rester entière, sans être fendue ni endommagée : le nègre la prend adroitement, & la couche sur une planche qu'une négresse lui présente, ronde comme un fond de barrique, & faite d'un arcaba de Moutouchy, bois très léger; on dôle cette planche, avec l'attention de lui donner de la courbure, pour

la rendre un peu creuse; elle doit avoir 20 à 24 pouces de diamètre.

Chaque nègre travaillant doit être pourvu d'un pareil instrument, qui sert encore à bien d'autres usages, surtout au transport des terres.

Les plants doivent donc être transportés ainsi de la pépinière à la pièce, & non dans des papiers, qui pourroient occasionner par leur forme quelque accident à la motte du pied, soit en les y déposant, soit en les en retirant. Les nègres planteurs sont distribués sur les planches, un à chaque rang de caféyer.

Avant d'aller plus loin, il est important d'examiner la profondeur que doivent avoir les trous, où à laquelle il convient de mettre les plants en terre: or ce point dépend du plus ou moins d'épaisseur de la couche de terreau, & du temps écoulé depuis l'époque du dessèchement & du défriché jusqu'à celui de la plantation.

Profondeur des  
trous.

On se rappellera qu'une couche de terreau de 16 pouces se trouve réduite, au bout de 18 mois ou deux ans de culture, à 6 ou 7 pouces: ayant supposé qu'on fait cette plantation 18 mois après les défrichés, on pense qu'alors elle s'affaîssera encore d'environ 2 pouces: or il faut observer que le dessus de la motte de terre apportée avec le plant, & qui y tient, doit être au niveau de la hauteur qu'aura le sol après son affaîssement: il faudra conséquemment l'enterrer de 2 pouces au moins, mais non au de-là de 3.

Observation à cet  
égard.

La nature, en formant les plantes, a déterminé en elles le point qui doit distinguer la partie destinée à croître en terre,

de celle qui l'est à s'élever au dessus de sa surface : or, nous ne devons jamais contrarier la nature ; & pour le caféyer, l'expérience est conforme à ces observations.

On doit donc toujours avoir cette attention, qu'à quelque intervalle qu'on fasse d'ailleurs ces plantations de l'époque du dessèchement, on établira toujours la position de la surface de la motte de chaque plant, comme on vient de le dire, à la hauteur qu'on juge qu'aura le sol après son affaissement entier. Il faut encore observer de plus, que quelque épaisseur qu'ait la couche de terreau, une partie des racines du plant doivent toujours être mises dans la vase.

Procédé de la plantation.

Le négre planteur jette un coup d'œil sur le plant garni de sa motte, avant de fouiller son trou, afin de le faire d'une grandeur convenable, observant de le tracer aussi rond qu'il peut autour du piquet, & d'en mettre les terres tout contre le bord, & à l'entour, excepté à l'endroit où il met le pied : ensuite, ayant mis un genou en terre, pour être dans une attitude moins gênée, on lui présente le plant, qu'il dépose adroitement à la profondeur demandée ; puis le tenant de la main gauche, il le garnit de terre, par couches successives, qu'il affermit à mesure, jusqu'à ce que le plant soit assujéti : il continue ainsi, en foulant la terre avec le pied, de manière à ne point endommager la motte ; & lorsqu'il est arrivé à son niveau, il finit d'emplir le trou, en foulant la terre avec encore plus d'attention.

Pour qu'un caféyer soit bien planté, il faut observer :

Observations, pratiques.

10. Que les négres, en ayant le soin de les laisser se reposer lorsqu'ils seront fatigués, fassent ce travail avec beaucoup de célérité, afin d'éviter le suintement des eaux, qui occasionneroit



Une boue dans le trou , capable d'empêcher de bien fouler les terres ; précaution qui exige assez d'attention pour que le plant, lors des pluies , ne se trouve pas dans l'humidité , même dans un espèce de puits : en général , on remarque que , plus on met de soin à fouler & affermir les terres, mieux les caféyers reprennent : mais pour cela , il faut que le négre planteur n'attende jamais le plant, & qu'il l'ait toujours près de lui , avant qu'il commence à fouiller le trou.

20. Que si le pivot du plant dépassoit la motte , ce qu'on doit toujours tâcher d'éviter , on se garde bien de le courber , mais qu'on lui fasse un trou , avec un bois rond , pour le poser perpendiculairement de toute sa longueur.

30. Que la motte ne soit point endommagée , ni les racines altérées , par le foulis de la terre ; & que celle qui termine le remplissage du trou , ne soit ni plus élevée , ni plus basse , que la surface du sol ou des planches.

40. Que lorsqu'une couche excessive de terreau , ou quelqu'autre accident , oblige de planter les caféyers à une plus grande profondeur , on ne se serve que de plants dont la hauteur y soit proportionnée ; & que , dans aucun cas , on n'enterre les premières & plus basses branches , parce qu'elles ne se remplacent jamais ; & qu'alors , ils ne peuvent plus devenir de beaux arbres.

Tout cela fait voir combien il est avantageux de ne planter les caféyers , qu'après que le terreau est affaîlé , & non dans de nouveaux défrichés , dont les bois n'auroient pas été abattus à l'avance ; combien , surtout , les couches excessives de terreau sont défavorables , puisqu'après avoir fait produire beaucoup de chevelu

Q

aux arbres, il est ensuite découvert & laissé à nud, par l'affaiblissement; & il en résulte d'ailleurs, pour les plantes, d'autres inconvénients non moins fâcheux.

Toutes ces considérations feront sentir aussi, de plus en plus, combien les abattis faits à l'avance, ainsi qu'on l'a indiqué, sont préférables à toute autre manière de défricher les terres-basses: on ne fauroit trop répéter cette vérité.

Soin à la fin de la plantation.

Dès qu'une plantation de caféiers est ainsi finie, on doit ramasser avec soin tous les piquets & jâlon qui ont servi aux alignements, parce qu'ils engendrent ou attirent les poux de bois, & une multitude d'autres insectes, tous aussi nuisibles que dégoûtants.

Une pièce plantée avec le soin qu'on vient de prescrire, réussira complètement; & il n'y aura que très peu de plants à remplacer, faute d'avoir repris.

Des criquets.

Quelquefois on ne voit aucuns criquets dans les nouvelles plantations; quelquefois aussi ils y font beaucoup de ravage, & alors, toujours à proportion que les plants sont plus jeunes & plus petits.

Il est essentiel de ne point perdre de vue les caféiers nouvellement plantés, principalement jusqu'à ce qu'ils ayent acquis une certaine force qui les mette hors de danger d'être coupés, ou de recevoir des accidents de cette espèce.

Du recourage.

Il ne faut pas négliger de les recourir, & de les remplacer à mesure, sans jamais renvoyer cet ouvrage, sous prétexte de le pratiquer sur un plus grand nombre à la fois.

Les plants dont on se sert alors doivent être choisis avec grand soin, & parmi ceux qui sont de plus en plus forts, grands, & vigoureux, à proportion du temps qu'il y a que la pièce est

plantée : les plants qu'on recourt, ou qu'on replante pour remplacer ceux qui ont péri, six ou huit mois après la plantation faite, n'atteignent plus les autres, du moins que bien rarement, qu'après qu'ils ont été étêtés, ou qu'on leur a coupé le jet, pour les arrêter.

Les nouvelles plantations de caféiers exigent beaucoup de propreté : les herbes, les halliers, leur nuisent infiniment ; & l'on ne fauroit, dans ces commencements, y donner trop d'attention.

Propreté dans les nouvelles plantations.

Ceux qui peuvent étendre ces soins, de manière qu'aucun détail ne leur échappe, feroient encore mieux s'il étoit possible, dès le moment du dessèchement & du défriché, de ne souffrir l'introduction d'aucune herbe, de quelque espèce que ce soit, dans la pièce.

Ordinairement les nouveaux abattis n'ont point d'herbe, ni même, le plus souvent, de germes pour en produire ; mais, comme les vents & les oiseaux ne tardent pas à en apporter plus ou moins abondamment, & à proportion de la plus ou moins grande propreté qu'on entretient d'habitude dans le reste de l'habitation ; il faut des soins assidus pour enlever & sarcler à la main, & non à la houe dans ce cas, les herbes à mesure qu'on y en aperçoit ; & l'on doit avoir grande attention à les transporter dans des paniers au loin, & les jeter dans des lieux isolés, ou les enterrer profondément.

Sarclages à la main.

Si l'on suit bien cette méthode pour le sarclage, elle donne un grand avantage aux plantes, qui sont pour lors toujours dans le même état de propreté, & jouissent de la même quantité d'air. Elle n'exige pas un plus grand nombre d'esclaves ; au contraire,

il en faudroit moins peut-être : mais c'est le soin extrême de la poursuivre sans cesse de l'œil, de parcourir journellement toutes les pièces soi même, pour voir si aucun brin d'herbe n'a échappé à leur attention, qui est difficile & pénible à exécuter : il est vrai que ceux dont l'activité & la patience leur feront surmonter ces difficultés, en feront amplement dédommagés par les progrès de leur culture.

Mêmes soins aux  
bananniers.

Il faut aussi donner les mêmes soins & la même attention à l'entretien des bananniers : il faut en faire arracher fréquemment les feuilles mortes, qui sans cela encombreroient ou embarrasseroient tellement la touffe, qu'elles nuiroient à la circulation de l'air ; & , lors des pluies, l'acreté qu'elles donnent à l'eau dont elles se chargent, étant chassée par le vent sur les caféiers, en corrode les feuilles, & leur nuit, en leur faisant perdre en partie la propriété d'aspirer l'air, & d'en recevoir autant de nourriture & de nutrition.

Quand les détruire.

Dix-huit mois après que les caféiers auront été plantés, vers la fin de la seconde année, on commencera à élaguer les bananniers, mais légèrement d'abord, & peu à peu progressivement, & de manière à les exposer de plus en plus à l'air : l'année suivante, qui sera la troisième de la plantation, on les élaguera davantage ; de manière qu'à la fin de cette même année, il n'en reste plus que 2 ou 3 tiges par touffe ; & dans les 6 premiers mois de la quatrième, on les détruira entièrement, vu que les plants assez forts alors pour résister aux vents, peuvent absolument se passer d'être abrités ; &, parvenus à une belle forme que rien ne peut plus détruire, tant qu'il leur restera de la vigueur, ils n'ont plus besoin que d'un entretien relatif à la propreté.

La destruction totale de ces bananniers est ordinairement assez **Leur Destruction;**  
 coûteuse & ennuyante : on fouille les souches ; mais il échape à  
 l'attention la plus active une quantité de germes qui renaissent  
 & repoussent sans cesse, avec une nouvelle force, dans ces terres ;  
 & on est contraint de recommencer une infinité de fois la même  
 opération.

Il y a une méthode moins embarrassante, qui coûte moins, &  
 qui les détruit plus promptement : on conseille de l'embrancher : c'est  
 de les fabriquer ou couper près de terre dans les temps où la saison est  
 la plus pluvieuse, & ensuite destiner quelques nègres à les fabriquer de  
 nouveau tous les huit jours, lorsqu'ils ont repoussé : l'eau qui coule  
 par les tiges coupées, qui font office de tuyaux, joint aux secousses  
 qu'une végétation interceptée occasionne, les fait périr absolument  
 avec les germes.

Les caféiers plantés en plein air, sans bananniers, réussiroient  
 également ; mais avec un peu plus de difficulté dans les commence-  
 ments de la plantation : ils deviendroient plus robustes, & peut-  
 être en vaudroient-ils mieux : mais tant d'inconvénients pernicious  
 pour les plants sont attachés à cette méthode, qu'on doit abso-  
 lument l'exclure.

Caféiers plantés en  
 plein air.

Les vents les frappant toujours à peu près du même côté les  
 poussent presque continuellement dans la même direction ; les bran-  
 ches ne pouvant s'étendre dans celle qui leur est naturelle, sont  
 forcées de former en croissant une espèce de cercle, de se cour-  
 ber & se replier ainsi sur elles-mêmes ; ce qui rend le bois moins  
 élastique, gêne la circulation des sucs, & occasionne dans ces  
 branches une espèce de confusion qui rend tout ce côté de l'arbre

Inconvénients.

trop touffu ; tandis que , de l'autre, les branches n'étant point contrariées s'étendent beaucoup plus , & y augmentent la ponderance de l'arbre.

Le corps ou la tige éprouve le même effet : poussée continuellement du même côté, elle ne peut croître & s'allonger, qu'en décrivant une espèce de courbe ; ce qui augmente encore le poids de l'arbre , du côté où il en a déjà le plus, & facilite aux vents violents l'action de les faire pencher, même de les déraciner s'ils ont été plantés dans une couche excessive de terreau.

Des caféyers ainsi maltraités, de robustes qu'ils eussent du être, n'ont plus qu'une constitution mal organisée, laquelle influe tout-à fait sur les productions. On peut s'en convaincre tous les jours, par l'inspection de ceux qui n'ont pas été assez ombragés, & qui ont été plantés dans une couche excessive de terreau : on les voit, à cause de cette foiblesse de résistance, tout penchés par l'effet des vents.

Les plantations de bananiers, pour ombrager les caféyers, sont donc indispensables, non-seulement pour rompre & diviser l'effort des vents, en diminuer l'effet en rendant leur impulsion moins soutenue, moins successive, & moins directe, ce qui donnera à l'arbre l'état de tranquillité qui lui est nécessaire pour qu'il prenne la plus belle forme, en s'étendant sur tous les sens, également, & sans contrariété ; mais encore pour empêcher les herbes de croître aussi abondamment & aussi rapidement dans les pièces.

Secours de tuteurs  
impraticable.

Ceux qui croiroient remédier, par le secours des tuteurs, à une partie des inconvénients qu'on vient de détailler, se tromperoient dans ce climat humide, ces appuis seroient très promptement pour-

ris près de terre : en les remplaçant fréquemment, ce qui d'ailleurs entraîne des frais assez considérables, on préjudicieroit aux racines des arbres ; ils occasionneroient des poux de bois, chose plus nuisible encore ; & ils n'empêcheroient ni les branches de se replier, ni les tiges de prendre une courbure.

Il faut donc s'en tenir aux plantations de bananniers, comme à une pratique nécessaire d'abord, & qui en prévenant tous les inconvénients, offre en outre une ressource précieuse pour les vivres.

Le caféyer planté en bonnes terres-basses devient un arbre très vivace, fort, & vigoureux : il y prend la plus belle forme, mais qui ne se détermine totalement qu'après qu'on a arrêté la tige en le coupant ; une forme conique, qui flatte d'autant plus agréablement la vue, que les premières branches étant près de terre, & penchées par leur propre poids vers la surface, semblent faire porter sur le sol ce cône de verdure.

Belle forme du caféyer.

Si on laissoit croître le caféyer à sa hauteur naturelle, il parviendroit à peu près, à 10 ou 12 pieds ; mais il n'acqueroit point cette belle forme ; &, plus allongé, il seroit moins touffu.

Sa hauteur naturelle.

On est obligé de lui imposer une hauteur factice, pour faciliter la récolte des fruits sans se servir d'échelle : on a égard pour cela à la stature des esclaves de petite taille, afin que tout l'atelier puisse également y atteindre : la hauteur qui convient le mieux est celle de 5 pieds 9 pouces.

Factice, mais nécessaire.

Pour que les caféyers ne s'élèvent pas au de-là de cette mesure, & restent tous à la même hauteur, il faut observer :

Pratique pour les y fixer.

1°. De couper la tige à 5 pieds 2 pouces de terre.

2°. De ne faire cette opération, que lorsque la tige a atteint

à cet endroit à peu près sa consistance, & non lorsqu'elle y est tendre & molle encore, telle que celle des jeunes pousses; ce qu'on connoît aisément à l'inspection de l'écorce.

Si l'on exécute ce qu'on vient d'indiquer, les arbres s'élèveront encore, en prenant du corps, d'environ 6 à 7 pouces, mais non davantage, & resteront tous à la même hauteur; au lieu que, si l'on coupoit la tige, avant qu'elle fût assez formée & qu'elle eût la consistance convenable, les arbres s'élèveroient davantage, après cette opération, & inégalement; ce qui seroit un défaut aussi nuisible que désagréable.

Une autre maniere de les étêter, suivie par beaucoup de personnes, c'est de couper la tige à 4 pieds de terre, lorsqu'elle a acquis 4 pieds & quelques pouces: d'après cette pratique, les arbres sont moins égaux lorsqu'ils sont parvenus à toute leur hauteur; quant au reste, les résultats sont à peu près les mêmes.

Méthode de cette  
opération,

Pour faire cette opération avec exactitude, il ne s'agit que de prendre un bâton de 5 pieds 2 pouces dans le premier cas, & 4 pieds dans le second, de longueur, qu'on pose entre les branches, & contre la tige de l'arbre, & de la couper d'un coup, là où l'extrémité de ce bâton l'atteint.

Ordinairement on se contente de la couper d'un coup de sabre, ou de la rompre avec la main: la première de ces manieres entraîne le risque de faire fendre la tige, & la seconde la rend susceptible, & disposée à se vicier. Elles m'ont toujours paru l'une & l'autre répugner à la pratique d'un cultivateur attentif, & tenir à une espèce d'infouciance dont un habitant ne doit jamais être capable.



Il semble donc qu'on doit préférer de se servir de grandes forces, sur le modèle de celles qui servent aux jardiniers, avec lesquelles on couperoit cette tige obliquement en bec de flûte; ce qui n'endommagera point l'arbre, & remplira toutes les conditions désirables.

S'il survient, au bout de la tige coupée, des jets qui pouffent verticalement, il faut les rompre: on ne doit y souffrir que des branches.

Le caféyer produit des faux jets ou gourmands qu'il faut lui ôter avec soin, non en les coupant avec une serpette: il en renaitroit incessamment une plus grande quantité au même endroit; mais en les arrachant avec la main, tirant du haut en bas, un peu obliquement, afin d'enlever l'espèce de nœud qui est à leur naissance, & d'éviter qu'on ne déchire l'écorce de l'arbre; ce qui arriveroit sans doute si l'on tiroit perpendiculairement le gourmand.

Faux jets ou gourmands,

Ces détails font sentir combien ces faux jets nuiroient à l'arbre, si on négligeait de les ôter à propos, & combien il seroit fatigué en les arrachant, si on les laissoit croître & prendre de la force.

Il leur survient aussi des guis, & plus fréquemment à mesure qu'ils vieillissent: on est porté à croire que cet accident, qui semble d'abord être une plante parasite, n'est qu'une espèce d'excrétion produite par une maladie de la peau ou écorce du caféyer.

Guis; observation importante à ce sujet,

On a observé que la fiente des oiseaux, surtout de certaines espèces, manque rarement d'en produire, par la fermentation qu'elle occasionne dans la partie où elle s'attache; ce qui le multiplie infiniment, & a fait croire assez généralement, à Surinam, à cette

R

Erreur à cet égard.

erreur, que ce sont des productions de semences, ou de germes contenus dans les excréments que ces oiseaux déposent sur les caféiers, germes que le peuple croit provenir des mêmes graines dont ces animaux se nourrissent, mais qu'ils ont la propriété de métamorphoser en ces espèces de monstres du regne végétal.

Les guis doivent être détruits avec un soin extrême, parce qu'ils préjudicient infiniment aux arbres, en extrayant une partie des suc destinés à leur accroissement, en les rendant trop touffus, en gênant la circulation de l'air, & les petites branches qui souffrent extrêmement, souvent même jusqu'à mourir de leur voisinage.

Précaution utile sur cet objet.

Pour éviter que des soins aussi utiles soient jamais négligés, encore moins oubliés, il faut s'imposer une règle de faire ôter des guis, les gourmands, & la mousse des arbres, dans des terres *moments* déterminés, comme au sortir des sarclages : ce travail peut sans difficulté être compris dans la tâche des nègres ; il n'y a qu'à en ajouter sur dix, un de plus qu'il ne faudroit sans cette addition d'ouvrage.

On s'épargneroit ainsi la peine de revenir une seconde fois inspecter & surveiller des travaux, pour lesquels il eût suffi d'une seule ; & il n'est pas plus indifférent au cultivateur, de ménager son temps propre, que celui de ses esclaves : il n'en aura jamais assez pour l'immensité des détails qu'il doit embrasser.

Remplacement des arbres péris.

De quelque âge que puisse être une piece de caféier, il ne faut jamais négliger de replanter & remplacer les arbres qui auroient péri par quelque accident ; & l'on pense bien que, dans une grande habitation ce remplacement doit avoir lieu assez fréquemment ; vû que, lorsqu'on a 100 ou 150,000. Caféiers, il n'est pas vraisemblable qu'ils puissent tous être également bien portants & vigoureux.

Le caféyer, dans les bonnes terres-basses, peut conserver pendant environ 20 ans, une vigueur satisfaisante & grandement utile ; après ce période, il vieillit plus ou moins sensiblement ; mais il dure encore fort long-temps : il parvient jusqu'à 30, 35, 40 ans, même au de-là.

Durée des caféyers.

Un habitant qui auroit le soin de remplacer les arbres, à mesure que leur vigueur seroit parvenue à un certain point de dépérissement, produiroit par cette attention à la piece entiere, un renouvellement qui en prolongeroit de beaucoup la durée, en assurant celle des récoltes, qui en outre seront plus égales.

Pratique très utile

Lorsqu'on a manqué d'avoir cette précaution utile, qu'on s'aperçoit qu'une piece tourne au dépérissement, & qu'elle vieillit au point de ne plus laisser espérer que des récoltes peu avantageuses, il est un moyen assuré pour faire faire à ces plantes affaiblies un effort très considérable, & très fructueux : c'est de couper tous les arbres à 6 pouces de terre, en observant :

Autre :

1°. De ne jamais faire cette opération, que dans le mois de Novembre, ou à la fin de Fevrier.

2°. De ne se servir pour cela d'aucun autre instrument, que d'une petite scie.

3°. De faire soutenir par un négre l'arbre qu'on opere, ( lequel doit préalablement avoir été dépouillé de ses branches, à coups de fabre ), pendant qu'un autre négre le coupe en bec de flûte, & sans occasionner aucune fente au tronc.

4°. De ne conserver, ni plus ni moins, que deux des nouveaux jets qui pousseront après que l'arbre aura été coupé.

5°. Que pour ces deux jets, destinés à élever de nouvelles

tiges, & à faire en quelque sorte un nouvel arbre, on aura l'attention de donner la préférence, non à ceux produits par le tronc, mais à ceux qui l'auront été par la foughe & qui en seront sortis dans la terre.

Les vieux arbres ainsi traités repouffent avec vigueur, & produisent de très abondantes récoltes : on sent bien au reste que la partie essentielle de ces arbres, le pied, ayant perdu par le laps de sa durée, une portion de ses facultés, ces récoltes avantageuses ne se soutiennent pas sur le même pied, pendant un bien grand nombre d'années; elles se prolongent néanmoins assez de temps encore, & la durée de ces arbres renouvelés s'étend assez pour que le cultivateur doive être très amplement satisfait d'avoir usé de ce procédé, qui peut être encore répété dans la suite.

Epoques de la production du caféyer.

Ordinairement le caféyer, s'il n'a point été contrarié, produit quelques fruits à la fin de la seconde année, à compter du temps de sa germination : par conséquent, ceux qui seroient venus de plants âgés de 12 mois environ, pourroient avoir quelques graines un an après leur plantation; mais, cette opération les ayant un peu retardés, ils n'en auront qu'extrêmement peu, & seulement quelques sujets.

La 2<sup>e</sup>. année de la plantation, ils produiront quelques fruits de plus; mais on fera bien de les ôter à l'arbre dès qu'ils sont formés; vû que cette production n'est qu'un effort prématuré, un élan de la nature onéreux à la plante, qui d'ailleurs ne donne à cet âge que des fruits proportionnés à sa faiblesse, un café plus gros, très poreux, flottant, & d'une qualité en tout imparfaite.

La 3<sup>e</sup>. année, il produira une récolte plus abondante, & capable de donner déjà quelque dédommagement de sa culture : &

quoique le café, qui se ressent encore de l'âge de l'arbre, soit en partie flottant, & tout d'une qualité inférieure au café ordinaire; on doit en ramasser la récolte, & la considérer comme la première production utile de ces arbres.

D'après de longues observations faites à Surinam, en général chaque caféyer produit ordinairement une livre & demi (1) de café par an, ce qui fait un revenu annuel de 766 liv. de café par acre planté selon leur ancienne méthode, & selon la nouvelle adoptée dans cette ouvrage, 693 liv. c'est-à-dire, 73 liv. moins dans celle-ci que dans la première; ce qui ne doit être supposé que pour le moment: les arbres rapporteront davantage, & plus long-temps, selon la nouvelle méthode, une fois parvenus à leur accroissement; & les récoltes surpasseront le calcul des premières ci-dessus: pour un carré, ce produit feroit de 1575 livres de café.

Quantité de la production de chaque arbre,

Pour le produit d'un atelier employé à cette culture, il faut dire en comptant d'après le nombre des nègres journellement à l'abattis, distraction faite des malades & autres, que chacun de ces nègres travaillants cultive aisément 2 acres & demi de caféyers, qui font 1 quarré & demi environ de Cayenne, & qu'il en exploite les produits, sans préjudice de la culture excédente qu'il fait, en vivres, chemises, canaux, fossés, savannes, & emplacements des bâtiments: ainsi cent nègres travaillants cultivent &

Nombre de nègres convenable à cette culture.

---

(1) On entend par cette quantité le produit moyen de la Colonie; il est des habitations qui rendent beaucoup plus; il y a sur presque toutes des pièces de caféyers, qui donnent un produit environ double de celui là: on a vu des arbres de 25 ans, trois ans après avoir été coupés au pied, produire trois livres de café par pied.

exploitent les produits de 250 acres, qui donnent un revenu annuel de 173,250 livres de café.

Ces 250 acres font environ 112 quarrés de Cayenne, dont le produit seroit de 176,400 livres, différent de l'autre de 3,150 livres, à cause des fractions qu'on a négligées, pour ne pas s'appesantir sur des objets qui seroient alors plus minutieux qu'utiles.

Avantage bien remarquable des terres-basses, pour le caféyer.

Un avantage particulier qu'ont ces riches terres pour la culture des caféyers, c'est qu'à quelque âge que soit une piece, si des arbres périssent par toute cause, on peut toujours les remplacer, & les suppléer par de nouveaux plants : ils viendront avec la même vigueur à peu près, pourvû qu'on laboure profondément, & avec soin, l'endroit & les environs ou l'on doit les placer : avantage qu'on n'obtient nulle part, (s) dans les autres terres, pas même à St. Domingue.

Cafeyers plantés dans l'indigo.

Ceux qui par un goût particulier voudroient, en cultivant de l'indigo dans les terres-basses, avoir dans la suite une caféyerie, pourroient s'ils le jugent à propos, y planter dès la fin de la premiere année, des caféyers qui y feront suffisamment ombragés pendant les 10 ou 12 premiers mois; au bout desquels ils y

---

(s) Un avantage bien plus grand que celui de la durée des arbres, & pour ainsi dire inappréciable, qu'ont les terres-basses, c'est d'être exemptes de fourmis, de ces insectes qui font le plus grand fléau des antilles, & de toutes les terres hautes de l'Amérique méridionale, qui ont ruiné tant de fois plusieurs Colonies, & qui tiennent toujours l'espoir du cultivateur en suspens. Dès qu'on voit qu'il s'y en introduit, qu'on apperçoit une fourmiere dans les terres basses, en la faisant circonscire d'une petite digue, faite avec la houe seulement, & inondant l'intérieur, l'espace de 24 heures, & même moins, suffira pour les détruire totalement.

ajouteroient une plantation de bananniers, qui n'empêcheroit pas quelques récoltes d'indigo encore, pendant qu'on feroit de nouvelles plantations de celle-ci.

Quoique cette maniere de planter des cafeyers, forte & s'éloigne même des bons principes, on pense que ces plantations réussiroient assez bien, pour ne pas causer de regret de les avoir tentées, pour se procurer dans la suite une cafeyerie à peu de frais, en faisant en même temps la culture de l'indigo, si intéressante par elle-même, & qui mérite des encouragements. Peuvent réussir

Il est vrai que cette plante exigeant un sol bien dessouché, bien nettoyé, & proprement nivelé, cette marche demanderoit absolument que les abattis fussent faits quelques années à l'avance. Précaution à prendre,

Il seroit indispensable aussi que les planches fussent établies à 28 pieds de largeur; distribution également nécessaire aux plantations de cafeyers.

On ne croit pas devoir s'étendre davantage sur ce qui concerne la culture du cafeyer : la méthode en est suffisamment développée pour ceux qui voudront en faire un objet de spéculation, & s'en occuper pratiquement : on ose leur assurer un succès complet, s'ils se conforment à ce qu'on a indiqué dans ce chapitre, & à ce qui a été dit pour la perfection des écoulements : on ne pense pas qu'il y ait à y ajouter aucuns détails vraiment utiles ou intéressants.



---

 CHAPITRE VII.

*Des manufactures à café.*

Manufactures à café

**C**Es sortes de manufactures, moins considérables & moins compliquées, ne coûtent pas à beaucoup près, autant que celles à sucre : & l'on a de plus la facilité de les faire à loisir, vû que l'on n'en a jamais besoin les 2 ou 3 premières années qu'on est occupé à former un établissement.

Les plans de ces bâtimens exigent toutefois la plus grande attention : ils doivent réunir tous les avantages qu'on peut raisonnablement désirer, soit pour la conservation & la bonification de la denrée, soit pour la plus grande célérité de tous les travaux qui concernent sa préparation.

Tout y doit être sacrifié à l'utilité ; tous les calculs ne doivent avoir d'autre base, que l'usage auquel ils sont destinés.

 Défectueuses jus-  
qu'ici.

Toutes les manufactures à café que nous connoissons jusqu'ici, ont des défauts considérables : nous nous flattons de les éviter dans les plans que nous allons présenter ici, où nous nous sommes étudiés à rechercher tout ce qui peut y réunir le plus de perfection.

 La position qu'il faut  
essentiellement leur  
donner ;

D'abord de quelque maniere que soient disposés les autres bâtimens de l'établissement, & sans y avoir égard, il faut toujours placer la longueur d'une manufacture dans la direction du Nord au Sud ; au moyen de quoi, les grandes faces seront exposées,



l'une à l'Est, l'autre à l'Ouest. ( t )

Cette disposition est nécessaire pour que l'air circule également dans toute la longueur, & que les vents alizés passent rapidement à travers; sans quoi le café sécheroit mal & inégalement, du milieu aux extrémités.

Pour ne pas multiplier ces bâtiments, pour qu'un seul même suffise, on est obligé de lui donner plus de dimension. On ne doit pas balancer à préférer ce parti, qui est le plus économique, & qui facilite les travaux intérieurs de cette manufacture.

On lui supposera 100 pieds de long, sur 37 de large, sans aucune galerie, sans tiroirs à coulisses sur les grandes faces, n'étant pas ce qu'il y a de plus utile pour sécher une grande quantité de café, ce qui s'exécute bien mieux par de très grands glacis, ou sécheries.

Dimension de cette  
manufacture.

Néanmoins, comme il convient d'avoir un certain nombre de ces tiroirs, pour les temps où l'on est obligé de profiter de quelques heures de soleil dans la saison pluvieuse, on en garnira tout le côté de la manufacture du côté du Nord.

On leur donnera 15 pieds de longueur, & l'on en placera deux rangs, l'un sur l'autre : ce qui est aisé en faisant de doubles feuillures aux coulisses : ce pignon pouvant en contenir huit, à côté

( t ) La direction du canal navigable, ne pourra faire un angle droit avec les faces de ce bâtiment, que dans le cas où elle seroit Nord & Sud, ou bien Est & Ouest; mais quelqu'angle qu'il fasse, quelque position qu'il résulte de cette disposition de la manufacture, il faudra toujours observer que le back à laver le Café, puisse être placé le plus près du bout du canal qu'il sera possible.

S

l'un de l'autre, les deux rangs en contiendront seize, quantité suffisante.

On est dans l'usage de les élever d'environ 3 pieds de terre, pour que les animaux ne montent point dessus, ce qui les endommageroit & saleroit la dentée; mais il vaut mieux, par plusieurs raisons, avoir une haie de citronniers qui empêche les bêtes d'en approcher, même les poules qu'on n'y doit jamais souffrir, & alors n'élever les tiroirs qu'à un pied de terre, en les faisant rouler sur des coulisses de pierre de taille, au lieu de celles de bois, qui durent très peu de temps, & coûtent un fort grand entretien.

Ces coulisses auront 39 pieds de long : d'abord 30 pieds, pour que les deux tiroirs, de dessus & de dessous, puissent être déployés l'un devant l'autre, lorsqu'ils seront ouverts; ensuite il doit être ajouté 9 pieds à la longueur totale des deux, afin qu'ils puissent être poussés assez avant, pour que celui qui est le plus près de la manufacture, soit hors de l'ombre que projettera le bâtiment vers la fin de l'année. Au moyen de cette précaution, ils seront exposés du matin au soir au soleil, sans qu'aucun corps y projette la moindre masse d'ombre.

Lorsqu'ils seront fermés, les deux rangs n'occuperont qu'une longueur de 15 pieds en dedans de la manufacture.

Plancher au dessous  
de ces tiroirs.

Dans cet espace qu'ils occupent ici, il faudra poser par dessus un rang de tirants, soutenus dans le milieu, pour y faire un plancher bien joint, afin d'établir à cet endroit le triage du café, lorsqu'il est pilé. ( u )

---

( u ) Cet espace de 15 pieds sur 37, suffira pour y trier une grande quantité de

Il est absurde de s'opiniâtrer comme on le fait, à faire ce travail à l'étage ; ce qui oblige à un double transport de tout le café du bas en haut, & de là encore en bas ; au lieu que rien ne s'oppose à ce qu'il reste au rez de chaussée, après qu'il a été pilé.

La disposition qu'on vient de détailler est tout ce qui doit être fait au pignon du Nord de la manufacture.

A l'autre extrémité, au pignon du Sud, on fera dans le milieu une porte de 7 pieds de large : à droite en entrant fera l'escalier ; il aura deux rampes ou volées : l'une dirigée sur la largeur du bâtiment, allant vers la grande face, à l'angle de laquelle il y aura un repos. De ce repos, la seconde volée s'élèvera le long de cette face, jusqu'au plancher de l'étage.

Dispositions intérieures.

L'escalier,

On donnera à cet escalier 8 pieds de largeur, & les marches auront un pied de large sur 5 pouces & demi de hauteur.

Ces proportions formeront un escalier facile & commode ; ce qu'on ne doit pas négliger dans une manufacture où il faut monter & descendre dans des paniers quelquefois deux cents milliers de café par an.

On ne voit cependant jusqu'ici aucune de ces manufactures avoir un escalier convenable : l'on n'y a fait, à bien dire, que ce qu'on appelle des échelles de meunier.

Au-dessous de la volée supérieure de cet escalier, on fera conf-

Back:

---

café ; mais comme toutes les parties de cette manufacture doivent être proportionnelles entr'elles, il faudra ajouter 10 pieds en largeur, ce qui fera alors un plancher de 25, sur 37 pieds. Cela donnera alors un bel emplacement pour le triage ; ce qui est essentiellement nécessaire.

truire en briques un back de 10 pieds de long, sur 7 de large ; & 4 de profondeur, dont le fond sera élevé de quelques pouces au-dessus du pavé de la manufacture.

On y fera deux portes vers ce fond, de 18 pouces de hauteur, sur 10 de largeur, lesquelles auront pour fermeture une planche qui glissera dans l'épaisseur du mur par des coulisses ou rainures.

Usage de ce back.

L'usage de ce back sera de recevoir le café en peau rouge, ou cerise, lorsqu'on l'apporte pour le passer au moulin. Ordinairement on le jete en tas : mais alors il roule sans cesse sous les pieds des travailleurs, devient fort incommode, & cause du retard & de l'embarras qu'on évitera par ce moyen.

Ce back servira encore à ferrer le café qu'on a fait sécher pour piler ; & c'est précisément en ceci, qu'il est le plus utile ; parce qu'il conserve à ce café sa chaleur & son degré de dureté, chose très essentielle pour qu'il soit bien pilé.

Manaret.

Sur le côté gauche de la porte, & toujours dans le pignon, on fera une autre grande porte de 9 pieds de large, devant laquelle sera placé le manaret construit pour ôter la peau rouge du café, après qu'il a été passé au moulin.

Ce manaret, qui doit être élevé à 3 pieds de terre, consiste en deux pièces de bois de 15 à 16 pieds de long, sur 5 à 6 pouces d'épaisseur, dressées à la varloppé, qu'on fait placer parallèlement à 18 pouces de distance entr'elles.

Du côté intérieur, elles ont chacune une feuillure vers le bas, qui se trouvent l'une vis-à-vis de l'autre, sur lesquelles on place, dans de-petites entailles, des baguettes en travers d'un bois très dur : elles doivent être assez près les unes des autres, pour que

les plus petites graines de café en parchemin ne puisse passer au travers.

Un peu en arrière de ce manaret, & de côté, plus vers le milieu de la manufacture, doivent être placés les moulins à passer le café pour ôter les peaux rouges : ceux faits à la Martinique ont la réputation d'être les meilleurs.

Moulins.

En dehors, mais joignant la manufacture, devant le bout du manaret & la porte de 9 pieds, il faut construire un back à laver le café, de 20 pieds de long, sur 10 de large, qui sera séparé en travers dans le milieu de sa longueur, par un petit mur d'un pied; ce qui en fera deux, dont la profondeur doit être de 18 à 20 pouces.

Back à laver le café.

Sur la face extérieure de ces backs, on leur fera à chacun, une petite porte de 10 pouces de haut depuis le fond, sur 7 de large, qu'on fera fermer avec un bout de planche qui doit glisser dans l'épaisseur du mur, comme une paile d'écluse,

Devant ces portes, on fera placer une grille de fer fort mince, & assez ferrée, pour qu'aucune graine de café en parchemin ne passe au travers, lorsqu'on videra l'eau de ces backs.

C'est du grand canal navigable qu'on doit conduire les eaux dont on aura besoin ici: on doit pouvoir les prendre à volonté, & avec une grande facilité. (x)

Pour soutenir la partie des tirants, ce qui est indispensable, Appui des tirants.

(x) Pour qu'on puisse prendre ces eaux, par une pente suffisante dans toutes les saisons de l'année, il faut que la partie supérieure du back, soit plus basse que le niveau qu'auront les eaux dans le canal à la fin de l'été, d'abord d'un pied, ensuite d'autant de pouces qu'il y aura de toises entre ce canal & le back.

vû leur longueur, il faut placer dans le milieu un rang de forts poteaux, soutenus par de suffisantes bases en bonne maçonnerie, lesquels porteront une forte poutre dans toute la longueur du bâtiment : la même chose devra être faite à l'étage.

D'après ces arrangements faits aux deux bouts de cette manufacture, il reste un grand espace dans le milieu : dans l'un des côtés, on rangera les piliers ; & dans l'autre, les futailles pour la denrée.

Glacis en sécheries.

Devant le pignon du Sud, on fera une sécherie ou glacis, de 150 pieds de face carrelé ou pavé de carreaux : il faut aussi en faire un de 18 pieds de largeur, de chaque côté, le long des grandes faces, qui atteignent jusqu'à l'extrémité, & enveloppent les tiroirs du pignon du Nord.

Le grand glacis doit avoir, du point du milieu, une pente d'un pouce par toise vers l'extérieur, sur les quatre côtés ; de sorte que le centre sera l'endroit le plus élevé : mais celle de ces pentes qui regarde vers la manufacture, sera arrêtée à la distance de 18 pieds par une pente contraire venant du pignon du bâtiment ; de manière qu'à cet endroit elles feront l'effet d'un cassi : elles renverront les eaux à droite & à gauche dans les dalles de maçonnerie faites pour les recevoir ; lesquelles servent aussi à conduire loin du bâtiment, celles des backs à laver le café & toutes les eaux pluviales du comble.

Pavé du bâtiment.

Le pavé ou carrelage du rez de chaussée, doit aussi être bombé au milieu de la largeur du bâtiment, mais seulement de trois quart de pouces par toise ; & il doit être plus élevé de 3 pouces que le glacis qui l'enveloppe.

L'étage ne doit avoir d'élevation, du dessus de ce carrelage

au-dessus du plancher, que 9 pieds : ce qui est suffisant pour le mouvement des pignons, & pour tous les autres travaux, ainsi que pour la circulation de l'air.

Hauteur de l'étage :

L'intérieur de cet étage doit rester en une seule pièce, sans y faire aucune distribution, ni aucun ouvrage qui puisse la diviser, ni y occasionner la moindre gêne : cet espace & celui du grénier, doivent être libres & entiers, pour recevoir le café en magasin.

L'intérieur en une seule pièce.

On doit garnir de planches, jusqu'à la hauteur de trois pieds, le tour de l'escalier, pour retenir le café : cet étage aura la même hauteur que le rez de chaussée.

Les poids énormes qu'ont à soutenir les étages de ces manufactures, exigent une grande solidité. Quoique ces poids agissent sur tous les côtés également, ils ne peuvent faire que peu d'effet sur la longueur de ces bâtiments ; parce que les assemblages plus multipliés ne fauroient prêter le moindre effort aux vents, encore moins leur céder.

Sur la solidité de ces bâtiments.

Il n'en est pas de même quant à leur largeur : les faces des pignons, trop éloignées du centre, deviennent nulles pour leur solidité ; & elles peuvent d'autant plutôt être ébranlées, ainsi que la longueur des grandes façades, qu'elles donnent infiniment de prise au vent.

C'est donc cette partie de ces bâtiments, les coupes en travers, qu'il faut s'attacher à fixer de manière qu'elles restent toujours perpendiculaires : la moindre pente d'un côté ou de l'autre, en occasionneroit tôt ou tard le renversement.

Puisqu'il ne peut y avoir aucun refend, qui servit de liaison, il faut autant qu'il sera possible, multiplier sur la longueur du

Moyen d'y pourvoir.

bâtiment, des espèces de fermes, par l'assemblage des tirants dans de grands poteaux.

Ces tirants de l'étage & du grenier ainsi assemblés, auxquels pour l'ordinaire on ne met qu'un lien, doivent ici en avoir trois à chaque bout : un d'environ 15 pouces de long, sera placé tout près de l'angle, pour assurer fortement l'assemblage du tirant avec le poteau ; un autre de 6 pieds de long, sera aussi éloigné de cet angle que cette longueur l'exigera ; & un troisième, placé entre les deux premiers, partagera également l'espace qu'ils laissent entr'eux.

A toutes les fermes, chaque extrémité des tirants de l'étage & du grenier, seront ainsi assujettis par trois liens. Les autres, & le surplus des tirants, seront bien solidement placés à queue d'aronde sur les entretoises, & seront en outre arrêtés par une cheville.

Portes & fenêtres.

Il convient maintenant d'examiner la distribution des portes & des fenêtres.

La principale chose qu'on doit rechercher sur cet objet, c'est de donner à l'intérieur des loges le plus d'air qu'il sera possible ; par conséquent, on doit y placer autant de fenêtres qu'il se pourra, en considérant que devant être fermées à chaque grain de pluie, & ouvertes dès qu'il est passé, elles doivent être ordonnées & construites d'une manière qui facilite autant qu'on le peut faire, ce travail continuel. Voici de quelle manière on croit devoir les distribuer.

Aux pignons.

Les deux pignons auront chacun trois fenêtres, de 3 pieds de large, sur 5 de hauteur, qui laisseront des intervalles ou massifs



de 6 pieds 9 pouces, qu'on garnira de doubles guêtres assemblées avec des embrèvements.

Chacune des deux façades aura 12 fenêtres, de même largeur & hauteur que celles des pignons : les intervalles seront aussi garnis de guêtres assemblées comme on vient de le dire.

Aux façades,

Pour cette distribution, les fenêtres de l'extrémité des façades, doivent être placées à 3 pieds de l'angle.

Les tablettes ne seront élevées que de 2 pieds & demi au-dessus du plancher ; elles doivent porter un jet d'eau : les feuillures doivent être faites avec soin.

Il y aura au rez de chaussée la même distribution pour les jours, à l'exception de ceux qui ont déjà été faits au pignon pour les portes ; observant encore qu'au milieu de chaque grande face, il y ait une porte de 5 pieds de large.

Les contrevents de l'étage qui doivent être faits de planches minces d'un bois sec & léger, seront d'une seule pièce : la manière de les poser n'est pas indifférente, pour les accidents de leur usage.

Il en est une, qui consiste en ce que ces pièces soient ferrées & suspendues par le haut, comme les sabords de Navire : lorsqu'on veut les ouvrir, on les pousse par le bas avec une espèce de gros bâton qui, appuyé sur la tablette, les soutient en l'air.

Contrevents.  
Manière de les poser.

Ces bois doivent être proprement arrangés, & pour bien faire, attachés au bas du contrevent, avec un petit ferrement qui les y fixe, mais de manière que le mouvement n'en soit point gêné.

Leur longueur doit être telle qu'ils soutiennent le contrevent dans une position horizontale, à peu près.

T

Telle est la maniere généralement pratiquée ; mais elle n'est pas sans inconvénient.

Ces sortes de contrevents sont toujours lourds à lever ; & souvent c'est à des négrillons qu'on remet ce soin : si l'on est pressé, on les laisse tomber avec trop de force, & ils sont très promptement cassés. On y préféreroit donc une autre disposition que voici :

Autre :

D'abord les linteaux de ces fenêtres seroient faits différemment ; ils auroient plus de saillie, d'environ 1 pouce & demi à 2 pouces, & une feuillure en sens contraire aux deux côtés & à celle de la tablette ; c'est-à-dire que la partie plus saillante de ce linteau, descendroit d'un pouce & demi, en recouvrant l'extrémité des poteaux ou montants qui forment ces deux côtés. D'où il résulte que, dans le haut, le contrevent seroit retenu, & ne pourroit être poussé au dehors, & que les trois autres côtés l'empêchent de l'être au dedans, par le moyen des feuillures ordinaires.

Ce contrevent, pour être posé, au lieu de pentures & de gonds, seroit traversé d'une barre de fer arrondie aux deux bouts, en forme d'axe ; on la fixeroit sur le contrevent aussi près du linteau que son jeu le permettroit : les bouts arrondis seroient arrêtés dans des pieces de fer propres à les recevoir, arrêtées elles-mêmes avec écrou en dedans des montants.

Le contrevent supposé fermé, on tracera une ligne en dedans, par le milieu de l'axe qui le suspend, & de cette ligne, on fera placer un espèce de bras, faisant avec le contrevent un angle de 135 degrés, ou avec sa perpendiculaire prolongée en haut, un de 45 degrés.

Ce bras passant au dedans du linteau, lequel sera entaillé ou échancre pour lui donner passage, aura pour longueur la hauteur du

contrevent , à moins que le plancher du grenier n'oblige à le faire plus court ; & il sera fixé sur le contrevent par quelques petites chevilles à écrou.

A son extrémité sera attaché un bout de corde assez long , pour qu'on puisse le saisir , sans trop lever la main , & il aura un anneau de 2 en 2 , ou de 3 en 3 pouces.

Sur la tablette de la fenêtre , sera un piton recourbé comme un crochet : en faisant effort sur la corde , le contrevent se trouvera en vibration sur son axe ; & en passant la corde dans le piton par un des anneaux plus ou moins éloignés , le contrevent fera ouvert à tel degré qu'on voudra : il le fera même , au-delà de l'horizontal , jusqu'à faire un angle de 45 degrés avec la fenêtre , si l'on conduit le bout du bras jusqu'au piton.

Ce bras peut être fait en bois ou en fer. Le contrevent au reste doit se tenir fermé avec la tablette , par un verrou , ou un loquet recourbé & à ressort.

Cette méthode dont la description est aussi longue , que le mécanisme en est simple , présente plusieurs avantages ; celui entr'autres de pouvoir ouvrir & fermer très promptement les contrevents : un nègre pourra les lever ou les baisser tous , pour ainsi dire en passant , sans presque paroître s'arrêter à aucun.

Avantages de cette méthode.

Un négriillon , tant fût-il faible , pourvû que son poids excède celui du contrevent , le lèvera aisément ; & de cette facilité , il résulte moins de danger de le laisser tomber , & qu'il s'endommage.

On auroit pu indiquer ici un moyen pour les lever & les fermer , tous à la fois , avec assez peu d'effort ; mais comme il ne convient pas toujours de les ouvrir en même temps , & que cela exige-

roit plus de foin , on ne croit pas devoir en préférer la méthode à celle qui vient d'être exposée.

Grenier.

Le grenier forme un second étage , un magasin aussi vaste que le premier.

Il faut observer que les fermes doivent être retrouffées ; que les quatre côtés ou façades du bâtiment doivent être élevées jusqu'à la hauteur de 5 pieds au-dessus du plancher du grenier ; qu'il n'y ait à cet endroit aucune fenêtre , & que le comble n'ait aucune lucarne.

Le pour-tour de ce grenier , c'est-à-dire les quatre côtés , sera fermé de planches , jusqu'à la hauteur de deux pieds & demi au-dessus du plancher ; & de là , il restera ouvert jusqu'à la sablière.

Les chevrons du toit doivent avoir assez de longueur , & de faillie au dehors du bâtiment , pour que , tirant une ligne horizontale , ou de niveau , par le dessus de la partie fermée de planches , à 2 pieds & demi du plancher , le bout des bardeaux ou essentes , se trouve être de 3 pouces plus bas que cette ligne , afin que la pluie qui seroit poussée par un vent violent depuis le bout du toit , vers cette partie ouverte du grenier , soit toujours entraînée plus bas , par son propre poids. ( y )

Ainsi , tout le pour-tour de ce vaste magasin , aura une ouverture de 2 pieds & demi , qui n'aura jamais besoin d'être fermée ;

( y ) On dira peut-être que , puisque cet arrangement qui tient lieu de fenêtres , est d'une si grande simplicité , il pourroit être pratiqué aussi pour l'étage : mais cela donneroit une mauvaise forme au bâtiment , le rendroit beaucoup plus sujet à réparations ; & un nègre monteroit aisément dans la manufacture par les issues basses , même sans échelle.

par laquelle les vents & l'air circuleront assez pour sécher parfaitement le café, fans que la pluie puisse y pénétrer.

Lorsqu'on veut préparer le café, on est obligé de le redescendre dans des paniers ; ce qui est très pénible & coûte beaucoup de temps.

On a vû ci-devant qu'on a déjà évité une partie de ces transports, en établissant le triage au rez de chaussée : il faut tâcher d'éviter une partie de celui-ci, par le moyen qu'on va indiquer.

Il consiste à faire construire un couloir pour l'étage, & un pour le grenier : une espèce de caisse faite avec des planches, & proprement arrangée, dont le sommet pénétrera dans l'intérieur du bâtiment, à 3 pieds du plancher, & l'extrémité inférieure descendra vers la terre, sur la sécherie ou le glacis, jusqu'à 3 pieds.

L'orifice du sommet fera coupé, de manière qu'on puisse aisément y jeter le café : & il sera aisé d'affujettir ces espèces de tuyaux, par lesquels quelques négrillons feront parvenir tout le café sur le glacis, (z) à mesure qu'on en aura besoin; ce qui économisera le temps, & épargnera beaucoup de fatigue aux esclaves.

(z) On conseille de ne pas négliger ce moyen d'accélérer le travail : outre tous les avantages que réunira en général le plan de cette manufacture nouvelle, celui-ci, & celui qu'on recueillira de la disposition pour le triage du café, paroîtront un objet très précieux au cultivateur éclairé & sensible, qui doit constamment, & en toute chose, avoir pour base de sa conduite l'économie du temps & le ménagement des esclaves.

On ne considère & l'on ne calcule pas assez, que les inventions utiles, quoiqu'elles paroissent quelquefois occasionner de grands frais, sont toujours une véritable économie ; à plus forte raison lorsqu'elles coûtent peu : c'est à elles, c'est à la perfection des arts, que nous devons notre aisance, & tant de richesses inégalement

. Rien n'empêche de les multiplier : on peut en poser de plus petits au pignon où sont placés les tiroirs. Ces tuyaux n'offrent d'ailleurs aucun inconvénient, & ne demandent d'autre entretien, que d'être bien peints, ainsi que tout le reste du bâtiment.

Comble mobile pour  
le glacis.

Il faut pour l'usage du glacis, faire construire un petit comble mouvant, de 20 pieds de long, dont trois côtés, ou pentes, forment un pavillon qui descend jusqu'à 2 pouces de terre, & le quatrième est à pignon, & reste ouvert.

La charpente doit en être infiniment légère, & faite avec soin; elle doit porter sur de bonnes & fortes toulettes qui aillent en tout sens.

Le toit n'est fait que de planches fort minces, recouvertes d'une toile peinte ou goudronnée.

Ce comble sert à couvrir le café, lorsqu'il survient un grain de pluie : on l'amasse & on le jete à grands coups de pelle de bois, à l'endroit le plus élevé du glacis ; & l'on fait rouler ce comble sur le tas, avec la précaution de tourner le côté ouvert sous le vent.

Le grain passé, & le glacis redevenu sec par l'action du soleil, on y étend le café de nouveau.

Tel est le plan qu'on juge le plus propre à une manufacture en grand : il sera aisé, d'après les détails qu'on a développés, & quelques-uns de ceux qui feront la matière du chapitre suivant, d'en appliquer les principes à une manufacture de telle grandeur qu'on voudra.

---

partagées : sans l'invention de la charrue, les hommes seroient encore tous égaux ; il n'y auroit ni maîtres ni esclaves.

L'on peut aussi n'en exécuter que la moitié si l'on veut; & il convient alors que ce soit celle qui comprend l'escalier, & le giacis qu'on pourroit alors faire beaucoup moins grand : les seuls frais qui en résulteroient, seroient de démolir & rétablir plus loin les coulisses & le pignon du Nord.

On peut n'exécuter que la moitié de cette manufacture.

Néanmoins, ces fortes d'entreprises demandent des précautions, & ne peuvent être exécutées que par des hommes intelligents.

Cette manufacture servira également à la préparation du cacao : si même on vouloit qu'elle y fût uniquement destinée, il n'y auroit d'autres changements à y faire, que d'en supprimer les moulins, les manarets, & les piloires, & au lieu de backs à laver, en faire construire dans l'intérieur du bâtiment, pour servir à cuver, ou à faire fermenter le cacao. Sur ce dernier objet, on verra plus particulièrement ce qui le concerne, à l'article qui traitera de la préparation de cette denrée.

Cette manufacture peut servir au cacao.

---

## CHAPITRE VIII.

### *De la récolte & de la préparation du café.*

**L**E caféyer donne deux récoltes par an : l'une au mois de Mai, & l'autre en Septembre. On employe à l'une & à l'autre environ six semaines plus ou moins; de sorte qu'on peut toujours compter sur trois mois d'occupation, pour les deux ensemble.

Deux récoltes par an.

Dans la récolte du mois de Mai, lorsque le café a mûri jusqu'à un certain degré, les pluies fréquentes de cette saison accélèrent, & précipitent pour ainsi dire l'instant de la maturité : ce

Récolte de Mai.

qui met souvent dans l'embarras, & même hors d'état de pouvoir suffire à la cueillette de celui qui devient mûr chaque jour.

Le mauvais temps est un autre inconvénient, qui ajoute au premier, & qui fatigue beaucoup les esclaves.

De Septembre. La récolte de Septembre se fait plus facilement, à cause du beau temps, & que le café mûrit successivement.

Cueillette du café. Les esclaves cueillent le café à la tâche; mais elle devient toute à fait arbitraire, par la manière dont on est forcé de la régler.

Tâches des cueilleurs. Lorsqu'on est en pleine récolte, cette tâche est environ d'un baril & demi de café en cerise, ou bien d'une baille contenant quatre pieds & demi cubes, aussi pleine qu'elle peut l'être, sans qu'il en tombe à terre. Mais on est obligé de commencer la récolte, lorsqu'un nègre peut à peine remplir la moitié de cette baille dans la journée: aussi est-ce la tâche qu'on lui donne alors, & on l'augmente par gradation à mesure que le café mûrit plus abondamment, jusqu'à ce qu'enfin on est parvenu à cette pleine baille qu'il faut ensuite diminuer, lorsque les esclaves, après le fort de la récolte, n'en trouvent plus à cueillir avec la même facilité; & jusqu'à la fin, la proportion dans laquelle elle diminue, règle celle de la tâche.

Proportion du café en cerise, au café préparé ou marchand. Un pied cube de café en cerise contient sept livres environ, & le baril environ 21 livres de café préparé ou marchand; mais selon la manière dont on peut le faire plus ou moins remplir, il peut en contenir 22 livres, & même plus: la baille dont on a fait mention, en contiendra de 31 à 32 livres.

De la manière ici proposée de faire la tâche, il résulte d'après les observations pendant un nombre d'années, que durant le



temps d'une récolte , la tâche moyenne de chaque nègre est d'environ 26 livres de café par jour , si cette récolte a été faite avec soin : ce qui donnera pour les six semaines d'une récolte 936 livres de café marchand , & pour l'année, 1872 livres. Ce compte suppose sans doute , une suffisante quantité de caféiers en âge de produire.

A Surinam , on se sert , pour mesurer les tâches , de vieilles futailles coupée en forme de bailles , qu'on aggrandit & diminue selon ce qu'il vient d'être dit. Ces planteurs croient faire cueillir ainsi une plus grande quantité de café , depuis 20 jusqu'à 40 liv. ce qui supposeroit une tâche moyenne de 32 à 33 livres par jour ; mais les résultats reviennent généralement à l'évaluation qu'on établit ici , du moins à peu de chose près.

Chaque esclave de travail peut donc récolter , préparer , & rendre marchand , en outre des travaux de culture , ( a ) cette quantité de 1872 livres de café par an. On a vû plus d'une habitation où l'on en faisoit par tête de nègres à l'abattis , 2000 livres & au-delà ; tandis que d'autres n'en faisoient avec égalité de bras & de moyens , que 1500 , 1200 livres , même un millier.

Cette observation démontre dans une même Colonie , combien une bonne régie relativement aux esclaves , une culture bien en-

---

( a ) Il est néanmoins sous-entendu que le petit atelier n'a d'autre occupation ; que la manipulation du café à la manufacture ; & quoiqu'on ne le fasse entrer pour rien dans ces calculs , il n'en est pas moins vrai que , sans son secours , chaque nègre travaillant ne rendroit pas la même quantité de café par an.

tendue & suivie, & des récoltes attentivement soignées, peuvent apporter de différences dans leurs produits.

Il n'en est pas moins vrai qu'avec des soins ordinaires, mais permanents, avec les talents & les connaissances qu'on doit supposer à un bon cultivateur, avec une règle établie sur les principes de l'humanité, mais exacte & soutenue, l'on peut, & l'on doit même à Surinam, compter sur un produit d'environ 1900, ou 2000 liv. de café marchand, par nègre travaillant journallement à l'abattis.

Ce produit est sans doute bien satisfaisant ; & c'est à peu près tout ce qu'un esclave peut rendre. Une avidité déplacée ne doit pas entraîner le maître à le surcharger, à le fouler par un excès de travail aussi contraire aux loix de l'humanité, qu'à ses propres intérêts.

Soins vers le temps  
de la récolte.

Lorsque le temps de la récolte approche, le propriétaire doit visiter fréquemment les pièces, pour s'assurer du moment où l'on peut commencer à récolter ; & l'on doit chercher à le faire de bonne heure. Si l'on tarde trop, on est surpris & on n'est plus en état de cueillir le café à mesure qu'il devient mûr : il survient dans ce travail des engorgements, d'où résultent des négligences qui entraînent la perte d'une grande quantité de café, lequel tombe à terre par excès de maturité, & qu'on ne vient jamais à bout de ramasser entièrement. Car, quoique ces fruits demeurent naturellement attachés à l'arbre après leur maturité, il en tombe toutefois beaucoup accidentellement ; le vent surtout, en faisant battre les branches les unes contre les autres, en occasionne souvent une chute considérable.

Cueillette :

On donne aux nègres, pour cueillir ces fruits, de grands pa-

niers, des espèces de gabarres, qui contiennent la moitié de la tâche : ils doivent être forts, & solidement travaillés, parce que cette denrée est fort pefante en cerife. Chacun doit avoir deux de ces paniers à fa difpofition.

Durant la récolte, il faut faire observer bien ftrictement quatre principales chofes aux efclaves.

Soins pendant la  
cueillette.

10. De remplir exactement leur tâche; & à ce fujet, on doit remarquer qu'à chaque récolte, un atelier, par une forte d'efprit de ligue, est en général toujours affez porté à la faire négligement, en alléguant diverfes excufes, telles que le défaut de maturité du café, fon peu d'abondance &c; & de concert, ils effayent de faire enforte qu'on y ait égard & qu'on ne donne qu'une tâche moindre & au-deffous de leurs forces.

Il faut être au fait de ces rufes; & fans s'écarter de la juftice, de la modération, & de l'humanité, qui doivent faire la bafe de la conduite du maître, il doit alors avoir la plus grande attention à s'éclairer fur cet objet, & la plus grande fermeté enfuite à exiger ce qui est jufté & raifonnablé.

20. Il faut leur faire observer & exiger abfolument d'eux, qu'ils ne rompent point les branches des arbres, & qu'ils les ménagent.

30. Qu'ils ne cueillent que les fruits bien mûrs : ce point demande de l'attention, fi l'on veut avoir de bonne denrée, ( b ) & fans embarras lors de fa préparation.

---

( b ) En général, on cueille une grande partie du café avant le vrai moment de fa maturité : cette inattention fait qu'il est d'une qualité inférieure à ce qu'il auroit dû être : autant doit-on mettre de précaution à n'en point perdre, autant faut-

40. Qu'ils ramassent avec soin celui qui sera tombé à terre ; soit en le cueillant , soit par excès de maturité.

Café apporté à la  
manufacture.

Le café apporté à la manufacture , après que les premières tâches ont été mesurées , & qu'il a été jeté à mesure dans le back sous l'escalier , on commence aussi-tôt , pendant qu'on continue ce mesurage , à ôter la cerise , qu'on appelle communément peau rouge.

Dépouillement de  
la cerise,

Il y a deux manières de faire cette opération : l'une consiste à frotter sur le glacis le café sous une brique ou carreau à carreler , en le mouillant avec de l'eau ; & pour cela il est alors inutile de le mettre dans le back dans la manufacture.

On ne conseille pas cette pratique , parce que , dans la saison pluvieuse , l'esclave qui a déjà été mouillé souvent , durant le jour entier , est de nouveau exposé à la pluie pendant la soirée , ( temps de ce procédé ) une heure au moins , & ne peut que mal exécuter son travail.

L'autre manière est de le passer au moulin : elle est de beaucoup préférable à la première. Cette machine pourroit être infiniment améliorée , en l'augmentant & en la faisant mouvoir par des animaux ; mais en ce cas , il conviendrait de la placer sous un hangard adjacent à la manufacture.

Cette opération d'ôter chaque soirée la cerise du café cueilli pendant la journée , ne laisse pas d'être longue , & , comme il faut procurer à l'esclave autant de repos qu'il est possible , on

---

il en avoir aussi pour n'en laisser cueillir que du parfaitement mûr. Sans doute ceci demande bien des soins ; on a la négligence des esclaves à combattre ; mais quel est l'opération de culture qui n'en exige point !

doit faire commencer ce travail d'aussi bonne heure qu'on le peut, & veiller à ce qu'il soit fait avec célérité.

En cette occasion, de même qu'en bien d'autres, les nègres doivent être considérés comme des enfants infouciants.

Ils regrettent sans doute assez vivement un temps qu'ils employeroient plus à leur gré, dans leurs cases; mais, s'ils ne sont continuellement surveillés, ils ne feront rien, malgré ce regret, pour abréger une veillée qui leur déplaît; ils agiront au contraire comme s'ils prenoient goût à la prolonger, & à y employer le plus de temps possible.

L'effet de ce moulin étant de débarrasser le café de sa cerise; en la déchirant & la développant, il tombe d'un côté, & les peaux rouges de l'autre.

Le café se trouve encore alors dans une seconde enveloppe collée sur la fève, assez dure, d'une couleur d'un blanc sale, qu'on appelle le parchemin du café.

Dès qu'il sort du moulin, on le passe au manaret à mesure, en le roulant & le frottant pour en faire détacher, & tomber à terre, les restes de peaux rouges qui n'en avoient pas été séparées.

Du manaret, il est jeté dans le back à laver, qui se trouve devant & tout auprès; c'est par ce travail que doit se terminer la veillée; (c) pour ceux qui ne pourroient faire mieux, car, il convient de le laver dès le soir même.

---

(c) On ne sauroit trop recommander ce soin de laver le café dès le soir, à mesure qu'on le passe au moulin: en outre que c'est une avance pour le travail du lendemain, on a lieu de croire que cette manière de laisser le café en tas dans les backs toute une nuit, fait tort à sa qualité.

Cette pulpe du café, ou ces peaux rouges sont jetées dans une fosse, pour en faire du fumier, qui n'est toutefois qu'un très médiocre engrais.

Les oiseaux, surtout les perroquets, sont très friands de la cerise du café; ils feroient un tort considérable aux récoltes, si l'on ne les éloignoit pas à coups de fusil, avec un redoublement de soins dans certains cantons, où ils sont en prodigieuse quantité.

Travail du petit atelier.

Le lendemain, dès le point du jour, pendant que les nègres de l'atelier sont à cueillir une nouvelle tâche, un commandeur à la tête du petit atelier, vient laver le café de la veille, si cette opération n'avoit pas déjà été faite.

Ce petit atelier est composé, comme il a été dit dans un des précédents chapitres, des nègres dont l'état & la force ne permettent pas qu'ils soient compris dans le grand, des négrillons, ou enfants, depuis ceux dont l'âge comporte l'emploi à quelque travail, jusqu'à ceux assez forts pour être bien-tôt admis au grand atelier, & des nègres qui sortent de convalescence, ou qu'on a quelques raisons de ménager.

Cet atelier ne sort jamais de la manufacture, où il a sans cesse de l'occupation d'un bout de l'année à l'autre, dans un grand établissement.

Lavage du café.

Après avoir rempli d'eau le back, les négrillons les plus vigoureux entrent dedans, remuent dans l'eau ce café mis de la veille: on le frotte avec force & vitesse, pour en détacher la partie gluante; on lâche les eaux, & l'on en met incontinent d'autres. Pendant que les uns le remuent de nouveau, avec des pelles de bois, les autres continuent à le frotter, & le jettent à mesure dans le back voisin, qu'on a eû soin de remplir d'eau.

On lave celui d'où l'on vient de l'ôter, qu'on remplit ensuite d'eau, pour qu'il y soit encore lavé.

On réitere cette opération trois ou quatre fois, enfin jusqu'à ce que le café soit bien lavé; ce qu'on connoît aisément, autant par l'âpreté & la rudesse du parchemin, lorsqu'il est bien nettoyé de sa partie gluante, qu'au coup d'œil qu'il offre : ce travail doit être fait avec vivacité, & promptement.

Lorsque cette opération est finie, le back étant plein d'eau, on voit flotter le café qui, ayant échappé à l'effet du moulin, a conservé sa cerise; le café en parchemin dont les graines sont assez poreuses, pour qu'il soit moins pèsant que l'eau; & les débris des peaux rouges, s'il en reste : il faut enlever tout cela avec un manaret léger, fait exprès en forme d'écumoire.

Pendant ce temps là, on remue continuellement le café, pour dégager tout celui qui doit flotter : celui qui surnage en parchemin, est appelée café flottant : on le tient toujours séparé de l'autre, & on le fabrique à part. Celui qui est resté en peau rouge, doit être sur le champ, ou passé au moulin de nouveau, ou gragé. Il faut tâcher qu'il n'en reste aucune graine avec la cerise, parce que dans les Magazins, elle sert de matricule à une infinité d'insectes, & de principe à d'autres inconvénients non moins préjudiciables.

Lorsque tout le café est bien lavé, on l'étend sur le glacis, en observant de distinguer & séparer les récoltes de chaque jour, afin qu'il sèche plus promptement, & qu'on porte au Magasin successivement, celui qui est le plus sec.

On doit s'attacher à faire sécher le café sur le glacis, autant qu'on le peut, afin d'éviter les engorgements, & les embarras qu'ils

produiroient. Pour cela, on le remue continuellement avec des pelles de bois très légères, faites exprès pour tous les travaux de la manufacture. Elles doivent avoir environ 9 pouces de large, sur 12 de hauteur, & être d'une forme tant soit peu creuse.

On se sert, dans la saison pluvieuse, des tiroirs pour y faire un peu séjourner le café le plus sec, avant de le mettre en magasin : on l'y transporte dès qu'il commence à l'être, & seulement au point de ne plus avoir d'humidité sensible.

On doit commencer par remplir la surface de celui de l'étage, avant d'en mettre au grenier : il faut avoir l'attention de ne l'entasser que le moins qu'on peut, d'en mettre partout également, & de n'en augmenter l'épaisseur, qu'à mesure qu'on y est forcé.

Il faut le remuer.

Il s'échauffoit & se gâteroit très promptement, si l'on n'avoit le soin de le remuer très souvent : il doit l'être trois fois par jour, au commencement de la récolte d'Hiver; & deux fois dans celle d'Été.

On diminue ce travail peu à peu; & lorsqu'on voit que le café est bien sec, on ne doit plus le remuer que tous les 2 ou 3 jours.

La plupart des personnes ne le font plus remuer, dès qu'il est parfaitement sec, sinon très rarement : c'est une faute d'autant plus grave, qu'outre que l'humidité peut encore occasionner quelque fermentation dans le café, elle facilite la pullulation d'une quantité prodigieuse d'insectes, qui percent le parchemin, si on leur en donne le temps, & endommagent la fève.

Pour faire cette opération, qui exige, pour être bien exécutée, que tout le café, d'un bout à l'autre du magasin, soit changé de lieu, on place 7 ou 8 nègres vigoureux, en travers de ce



magasin , à l'un des bouts , & là , avec des pelles de bois , il jettent le café en avant contre le pignon , sans néanmoins l'entasser , & le font ainsi changer tout-à-fait de place , en se reculant successivement jusqu'à ce qu'ils soient parvenus à l'autre extrémité.

Lorsqu'ils reviennent à faire le même travail , ils le recommencent de l'endroit où ils avoient fini en dernier lieu , & ainsi alternativement ; parce qu'autrement tout le café s'accumuleroit peu à peu à l'un des pignons.

Dans les habitations montées en ouvriers de toute espèce , ce sont eux qui , à Surinam , sont chargés de ce travail , duquel ils répondent , autant que des esclaves peuvent répondre de quelque chose ; & ils doivent le faire le matin , à midi , & le soir , de manière qu'ils ne prennent que fort peu de temps sur leur travail ordinaire.

Un pied cube de café en parchemin contient environ 19 liv. & demie à 20 livres de café préparé ou marchand : on en peut mettre au magasin jusqu'à 20 pouces d'épaisseur , s'il est nécessaire.

Poids du café en parchemin.

Dans une manufacture de 100 pieds de longueur , sur 37 de largeur , un des magasins seul , le café y étant à un pied d'épaisseur , contiendra 74,000 livres de café marchand ; & les deux ensemble , de l'étage & du grenier , 148,000 livres ; à 18 pouces d'épaisseur , l'un contiendra 111,000 livres , & les deux , par conséquent , 222,000 livres.

Or , comme on peut s'arranger de manière à avoir toujours un de ces magasins libres , au commencement d'une récolte , quoiqu'on en eût fait usage jusque là , la manufacture dont on a donné ici le plan peut suffire à l'exploitation de 200,000 livres

X

de café, par an, avec la plus grande aisance, &, dans le besoin, a une de 250,000 livres.

Un pied cube de café préparé ou marchand en contient environ 40 à 44 livres, selon qu'il est plus ou moins sec. (d)

Intérêt de le préparer le plus promptement.

Le café en parchemin exige encore beaucoup de travail, avant qu'il soit rendu marchand : surquoi il est utile d'observer qu'on doit chercher à le fabriquer ou préparer le plus promptement qu'il soit possible ; parce que, plus on le laisse séjourner dans les magasins, plus on l'expose aux insectes, plus on multiplie les soins qu'il exige, plus, par conséquent, on enlève de reims aux autres travaux, plus on les accumule, & on se met en retard ; d'où résultent de très grands préjudices.

D'ailleurs, tant qu'il n'est pas livré au marchand, il ne produit qu'un argent enfoui : on doit le considérer comme un embarras ; & c'en est un réel, dont il faut se défaire le plus promptement.

Pilage du café.

Il faut choisir tous les moments de l'année où le temps paroît avoir une tenue de quelques jours au beau, pour faire sécher le café, pour le piler.

On doit commencer par le café flottant, qu'on aura fait sécher séparément, qui se conserve moins long-temps, & est plus sujet à être ravagé par les insectes.

On descendra le café sur le glacié par les couloirs, chaque jour, la quantité qui pourra être préparée ; on se sert aussi des tiroirs,

---

(d) Selon que la saison est plus ou moins pluvieuse, selon que les manufactures ou magasins sont plus ou moins aérés, & qu'on garde le café plus ou moins long-temps après qu'il est préparé, il peut avoir un déchet ou perte de 6, & jusqu'à 10 & 12 pour 100.

quoiqu'il y soit plus long-temps à sécher que sur le glacis, qui étant échauffé par le soleil a un effet plus actif. La plus grande utilité même de ces tiroirs, pour ne pas dire la seule, est de pouvoir, à force de soin, faire sécher une petite quantité de café, dans des cas où l'on est pressé, & de servir quelquefois lors de la récolte.

Pour que le café en parchemin, pris dans les greniers ou magasins, soit aussi sec qu'il doit l'être pour être pilé, il faut qu'il subisse au moins trois jours entiers d'un soleil bien ardent : il en faudra d'avantage, selon que le temps sera plus ou moins beau.

Pour connoître s'il l'est assez, on l'essaye sous la dent : il doit casser comme un corps dur, & non plier ou faiblir : cela exige de l'attention. Le café pilé sans avoir été assez séché & durci, s'aplatit sous le pilon en partie ; & cette partie ne peut plus être qu'un café de rebut : celui même qui sera demeuré entier ne sera non plus qu'un café de qualité inférieure, sujet à s'échauffer & à se moisir dans les futailles pendant le transport.

Lorsqu'il a été bien séché sur le glacis, on le jette dans le même back qui a servi à le contenir en cerise quand on l'a passé au moulin ; on aura eu le soin de le bien nettoyer, & d'en ôter l'humidité. Il sert à conserver au café sa chaleur (e) & sa dureté,

( e ) Pour donner à ces backs toute l'utilité dont ils sont susceptibles, on conseille de les faire construire d'abord de manière qu'ils puissent être chauffés à un certain degré, avant d'y mettre le café. Cela sera aisé, en faisant par dessous un fourneau, d'où la chaleur pourrait se répandre, & se communiquer à tous les murs, en l'y faisant circuler dans des passages en forme de cheminée.

Un autre objet tout aussi utile, & plus peut-être encore, seroit une étuve, pour

jusqu'au moment & pendant qu'on le pile. On doit avoir l'attention de le faire enlever du glacié l'après midi, depuis environ 3 heures & demie, jusqu'à 4, & qu'il n'en reste point après ce moment; parce que, au de-là, il ne peut que perdre de sa chaleur.

A la tête de ces travaux, toujours faits par le petit atelier, comme on a dit ci-devant, il doit y avoir un commandeur intelligent, très vif, & ingambe. Il doit acquérir beaucoup d'expérience sur l'objet qui lui est confié, sur tout s'habituer à connoître parfaitement & à distinguer les grains de pluie, avant qu'ils tombent, à remarquer les mouvements des nuages & juger de leur effet, afin de s'assurer à peu près du moment où doit tomber le grain,

---

sécher le café, dans les temps où il ne peut l'être par le soleil, afin de pouvoir le faire piler & préparer dans les moments qui conviendroient le mieux à l'habitant, sans égard à la pluie, ou au temps qu'il seroit. En attendant que des essais aient démontré la meilleure forme, les proportions, & les arrangements qu'il faut adopter pour cela, voici la manière la plus convenable de faire ces essais :

Construire une espèce d'étuve de 18 pieds carrés, & de 14 pieds de hauteur; le dessus fermé d'un bon plancher, dont les joints seront garnis d'une petite bande de toile clouée & collée, pour pouvoir charger ce plancher d'une couche d'un demi-pied de sable: les quatre côtés fermés en gauleage, bien plâtrés de terre, & recrépis de mortier de chaux & sable; une porte pour y entrer, & une petite fenêtre de 6 pouces de large sur 15 de hauteur, pour, du dehors, pouvoir ouvrir & visiter un Thermomètre: dans l'intérieur, à droite & à gauche de l'entrée, des tablettes de 6 pieds de largeur, & 12 de longueur, faites exactement comme des tiroirs à coulisse, posées dans le milieu sur un essieu, afin de les incliner pour faire couler & sortir le café de lui-même, & le retirer plus facilement par l'un des bouts; devant lequel on laisseroit une espace, à dessein: un ou deux poëles pour chauffer, au degré convenable, de la même manière que celles dont on se sert pour le sucre. Lorsqu'on seroit assuré du meilleur arrangement & de la réussite, on pourroit les faire construire plus solidement.

pour ne pas faire ferrer le café trop tôt , ce qui seroit une perte de temps , ou trop tard , ce qui l'exposeroit à être mouillé.

Il y a un grand nombre de noirs qui deviennent très habiles sur ce point , par la grande habitude qu'ils s'en font , & qui pourroient donner des leçons au Hauturier le plus exercé , sur les changements de l'atmosphère.

Le pilage du café n'est considéré que comme un travail de veillée ; mais il faut remarquer qu'il est très pénible , & que lorsqu'on en a une grande quantité , on a beaucoup de peine à en venir à bout ; & s'il arrive quelquefois qu'on ne puisse y suffire , on est bien obligé pour lors de le piler dans le jour. Cette nécessité deviendra toutefois très onéreuse , parce que ce ne sera pas un temps qu'on ait choisi exprès , & que , conséquemment , on n'aura pas dirigé les autres opérations de manière à n'en pas souffrir de retard.

On désireroit donc qu'on voulût faire une espèce de sacrifice de temps , pour faire piler le café pendant quelques jours , depuis deux heures après midi , jusqu'à l'heure ordinaire de la veillée : cela soulageroit les esclaves , & prévienendroit bien des embarras.

Pour que le café soit bien pilé , il faut qu'il ne soit point brisé ou rompu par maladresse , ou par le défaut des piloires ou des pilons , & qu'il n'en soit pas resté une trop grande quantité avec le parchemin , de non pilé.

A mesure qu'il est pilé , & qu'il sort du piloire , d'autres personnes le vannent avec soin ; ensuite , on le met en tas rassemblé , à l'endroit destiné au triage ; & c'est par ce dernier travail , que doit se terminer la veillée.

Vannage.

Le lendemain , dès le point du jour , il faut passer par le tamis

Tamifage.

tout le café pilé & vanné a la veillée. On s'arrêtera ici un instant ; pour décrire cet espèce de tamis dont on se fert , mais non assez généralement , aux Colonies Hollandoises : on y ajoutera , dans sa description même , ce qui peut le perfectionner ; mais il ne peut être construit qu'en Europe.

Description d'un  
tamis Hollandois.

Il doit être de cuivre jaune , de trois pieds de diametre environ , ses bords élevés de 3 pouces , du reste fait comme des tamis ordinaires : mais , à deux endroits opposés , aux extrémités d'un diametre , il y aura une espèce de poignée , très rapprochée du bord des tamis ; aisée à saisir , vide en dedans , afin qu'elle ne soit pas pesante , & d'une grosseur convenable pour qu'un défaut de proportion ne fatigue pas la main.

Son fond sera percé de trous d'une telle grandeur , que la plus petite fève de café dépouillée de son parchemin ne puisse passer au travers ; & ces trous seront rapprochés , de maniere qu'il n'y ait pas plus de plein que de vide.

On fera faire un second tamis sur ce même plan ; mais dont les trous , au contraire de l'autre , seront de telle grandeur que tout le café pilé passe au travers , & qu'il ne reste dessus que le café en parchemin.

Pour que ces instruments puissent être faits exactement , il faut envoyer des modeles pour la grosseur des trous : ces tamis , au reste , doivent être infiniment légers.

On placera deux négresses , avec chacune un de ces tamis , à une distance l'une de l'autre , qui leur permette de vider le café l'un dans l'autre : mais , pour tamiser , elles se retourneront en se présentant le dos , pour que le café qui sortira d'un tamis soit assez éloigné pour ne se point mêler.

Celle dont le tamis aura les plus petits trous, passera la première le café : tout le rompu tombera à terre; après quoi, elle versera dans le tamis de l'autre, qui laissera passer tout celui qui fera pilé, & ne gardera que le café en parchemin, qu'on fera piler de nouveau. Elles suivront leur travail de cette manière, jusqu'à ce qu'il soit tout passé.

Cette méthode avance beaucoup le triage qui, pour le café entier, se borne à ôter les fèves endommagées par les insectes, & celles qui ont quelque autre défaut; &, pour le café rompu, à ôter celui qui est gâté.

Triage.

On ne fauroit prendre trop de soin pour que le café soit parfaitement trié : on ne doit y laisser aucune fève viciée, ni défectueuse. Il vaut mieux avoir un peu plus de café de rebut, & avoir de belle denrée qui se vendra infiniment mieux : d'ailleurs ce café de rebut se vend aussi, quoiqu'à un prix inférieur; & comme il est en petite quantité, relativement au tout, on perd peu à la modicité de son prix, au lieu qu'on perdrait infiniment, s'il dépréciait toute la récolte, comme il arriveroit, s'il n'étoit trié avec un très grand soin.

Il faut distinguer cinq espèces de café, & les enfutailler séparément.

5. espèces de café.

- 1°. Le café.
- 2°. Le café flotant, qui sera vendu comme l'autre café, mais qu'il faut enfutailler séparément.
- 3°. Le café de rebut entier.
- 4°. Le café rompu, de bonne qualité, qui n'a d'autre défaut que d'être brisé.

50. Et le café rompu de rebut : ce dernier a peu de valeur ; il ne peut être vendu qu'au bas peuple.

Lorsque le café sera trié, on le fera encore vanner avec soin ; mais on doit toujours avoir des futailles prêtes à l'avance ; parce qu'il faut l'enfutailler dans le moment même qu'il vient d'être vanné, à mesure qu'il l'est, en observant de finir d'emplir une futaille de suite ; ( f ) après quoi, on doit la fermer incessamment, parce que l'impression de l'air lui ôte cette belle couleur d'ur verd tirant sur le bleu, & le fait blanchir ; ce qui lui donne un mauvais conp d'œil, qui lui fait perdre son prix.

Précaution à l'em-  
barquer.

D'ailleurs l'humidité du climat ne peut que nuire infiniment à sa qualité ; & il seroit à désirer qu'on pût le faire transporter dès qu'il est fabriqué : l'on devroit sur tout, autant qu'on pourroit, n'en jamais charger dans les bâtiments dont le chargement n'est pas encore avancé, & qui doivent rester encore long-temps en rade.

Des machines à  
pilons.

Il y a long-temps qu'il avoit été imaginé des machines qui fesoient mouvoir des pilons : elles n'ont pas réussi ; & on l'eût assuré d'avance ; parce que ces essais n'étoient pas faits par de bons Mécaniciens, & que, de toutes les machines, ce sont celles à pilons, dont il est le plus difficile d'aproprier l'effet à telle ou telle fin, en quelque objet que ce soit : on ne peut arriver qu'à des à peu-près, ( g ) à moins qu'on ne soit parfaitement instruit sur ces objets.

---

( f ) Nulle part on se donne ces soins là ; mais ils n'en sont pas moins indispensables, si l'on veut tirer le plus avantageux parti de sa denrée, & lui donner une grande réputation.

( g ) Quoiqu'on fasse envisager cette espèce de machine comme difficile, on pense



L'on a, dit-on, fait à Démérary, l'essai d'un moulin construit sur le plan de ceux qui écrasent les olives, qu'on assure qui réussira fort bien, lorsqu'il aura été perfectionné au point dont il est susceptible. ( h )

La récolte & la préparation du café, malgré toutes les recherches pour la simplifier, ne laissent pas d'exiger, comme on vient de le voir, une manipulation multipliée qui devient très considérable, & qui, si l'on n'y apportoit la plus grande attention & une extrême activité, emploieroit une telle durée de temps, que les travaux extérieurs, ceux de la culture, en souffriroient nécessairement.

Réflexions générales.

Quelque vigilance même qu'on puisse apporter à cette manipulation, ayant égard au temps des nègres qu'il faudra occuper à accélérer le pilage, & à la préparation du café, à celui des négresses du grand atelier qui feront employées au triage, & à tous les autres minutieux détails, il en résultera une masse de travail & de temps équivalents à deux mois de l'emploi de tout le grand atelier : ce qui, ajouté à celui nécessaire aux récoltes, fera 5 mois de l'année au moins; enforte qu'il n'en restera plus que 7 pour les travaux du jardin ou abattis.

---

qu'on peut faire mouvoir une très grande quantité de pilons dont l'effet répondroit parfaitement au but qu'on désire; qu'on pourroit même y ajouter un moulin à vanner & à tamiser le café pilé. Mais l'ensemble de cette machine est trop compliqué pour en faire ici la description sans le secours des planches.

( h ) De toutes les machines dont on pourroit faire choix, celle-ci réunit le plus d'effets analogues aux combinaisons qu'on doit rechercher; c'est aussi celle qui doit le mieux réussir. On ne rencontre, pour ainsi dire, qu'une seule difficulté à vaincre dans son exécution, & cette difficulté vient de ce que la sève du café est plate d'un côté, au lieu d'être ronde.

Y

D'après cette considération & ce qu'enseigne l'expérience, on ne réussira à faire cette culture avec avantage, qu'en parvenant à exécuter avec célérité tous les travaux en général qui concernent la manufacture, & à faire ceux du dehors avec le plus grand ordre.

Quant aux premiers, l'on n'en viendra à bout qu'en faisant contracter aux nègres l'habitude d'une très grande agilité dans toutes leurs opérations & tous leurs mouvements, à tout exécuter avec célérité, & dans le moins de temps possible, & avec cette dextérité que donne l'attention jointe à l'exercice.

Lorsqu'ils y sont accoutumés, comme il ne s'agit que de travaux légers, au moins pour la plupart, ils n'en sont pas plus fatigués à la fin de la journée.

---

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

### *De la culture du Cacao.*

**L**A culture du cacao se pratique très avantageusement aussi dans les terres-basses : le cacaoyer y réussit singulièrement, pourvu qu'elles soient bien desséchées, & que les canaux & les fossés soient bien entretenus : condition rigoureusement indispensable pour le succès dans toute espèce de culture, mais principalement dans celle-ci, si l'on veut en attendre la perfection. ( i )

---

( i ) On ne sauroit trop le redire, & recommander cet objet, à l'attention de ceux qui cultivent les terres-basses : outre la perfection des dessèchements, il faut entretenir les canaux & fossés dans un bon état non-seulement, mais encore dans une

Cacaoyer.

A Surinam, on plante ordinairement les cacaoyers à 12 pieds de distance, sur tous les sens; ce qui fait environ 11 pieds 7 pouces de notre mesure. On en a planté anciennement à de plus grandes distances, & ensuite à de beaucoup moindres; mais il suffit de faire mention ici de celle qu'on y a le plus généralement suivie; & il convient de dire de suite tout ce qui peut concerner l'espacement de ces arbres, pour les plantations régulières.

Espacement des plantations de cet arbre à Surinam,

Le cacaoyer ne fleurit point par l'extrémité de ses branches, & de leurs ramifications, comme font les autres plantes en général: il pousse le long du corps de sa tige, & des plus grosses branches, de fort petits boutons, qui fleurissent dès qu'ils sont hors de l'écorce, & d'où naissent les fruits.

En n'examinant ici dans cet arbre que la manière de produire qui lui est particulière, on est autorisé à croire qu'il peut être planté à de moindres distances qu'on vient de l'énoncer: non-seulement les arbres peuvent se toucher, sans se nuire, par l'extrémité de leurs branches; mais ces branches peuvent encore se croiser les unes les autres, s'entrelasser jusqu'à un certain point, sans qu'il en arrive préjudice à la fructification.

Sur les convenances de cet espacement.

On a observé d'ailleurs, & comparé pendant nombre d'années consécutives, les produits des cacaoyers plantés à de grandes distances, & de ceux qui étoient beaucoup moins espacés. Il en est

---

grande propreté: étant négligés, l'herbe qui y croit, nuit à l'écoulement des eaux à un tel point, qu'il peut arriver en pareil cas qu'ils ne feront plus que si imparfaitement leur office, que des dessèchements complets & avantageux par leur extension, ne produiroient qu'un effet absolument insuffisant pour la conservation des plantations.

résulté que la différence entre ces produits, n'étoit pas sensible : elle s'est trouvé alternativement en faveur des grands & des moindres espacements : enforte que l'on n'a pû déterminer encore jusqu'ici, d'après la mesure des produits, si un espacement de 10 ou 12 pieds, devoit être préféré à un de 8 ou 9. On a même remarqué que des arbres isolés n'étoient pas annuellement plus productifs que d'autres, assez rapprochés les uns des autres.

On observe encore d'ailleurs, que le cacaoyer se complait à avoir son pied très ombragé, & à jouir d'un air frais, qui est utile aussi peut-être, à sa maniere de fructifier.

Puisqu'un moindre espacement ne sauroit nuire au cacaoyer, comme l'expérience le démontre, il résultera plusieurs avantages d'en adopter l'usage : d'abord, celui de la jouissance d'un plus grand nombre d'arbres, par conséquent de plus de revenus d'un espace donné; ensuite, moins d'entretien, moins de tarclage; & ceci est un objet précieux. L'on fait d'ailleurs qu'un sol bien ombragé, bien couvert, conserve plus long-temps ses sels, & est moins sujet à être détérioré par l'action de l'air & du soleil.

On peut ajouter à tout cela que les arbres s'éleveront davantage; la vue pourra s'étendre par dessous; ce qui facilitera l'inspection des pièces, & particulièrement des travaux dont on y fera occupé.

Sans entrer dans de plus grands détails à ce sujet, on pense qu'il n'y a aucun inconvénient à faire les plantations de cacaoyers de la même maniere qu'il a été déterminé ci-devant pour les caféiers.

Si quelqu'un prétendoit qu'ils feroient ainsi espacés un peu trop près, il faut lui observer qu'on ne peut dans le fond considérer

qu'un rang, celui du milieu de la planche qui soit réellement planté à 8 pieds & demi. Comme il n'y a que trois rangs d'arbres par planche, ceux qui sont vers chaque bord, ont un intervalle de 13 pieds, jusqu'à ceux de la planche voisine.

Il résulte de cette distribution que les arbres jouiront d'un espace-ment qui équivaldra à peu près à 9 pieds de distance des uns aux autres : ce qui est très suffisant pour remplir toutes les conditions que peut exiger une plantation de cacaoyers.

Il suit de là que tout ce que nous avons dit, tant sur la préparation & la largeur des planches, que sur les alignements, les plantations de bananniers & leur culture, à l'article des caféiers, conviendra parfaitement aussi pour une plantation de cacaoyers.

Ceux qui voudroient néanmoins les espacer davantage, ce qu'on croit inutile & onéreux, pourront aisément trouver les proportions que devront avoir les planches, & les alignements de bananniers : mais on leur conseille en ce cas de ne pas s'écarter des principes établis ici, surtout de ce qui a été dit au sujet des petites tranches, & de leur distance jusqu'au premier rang d'arbres.

Les pépinières de cacaoyers, se font de la même manière que celles de caféiers qu'on fait de graines, excepté qu'il faut espacer chaque plant de quelques pouces de plus. On peut les planter depuis l'âge de 6 à 9 ou 10 mois; mais il ne faut pas les laisser trop grandir dans les pépinières, à cause qu'ils seroient plus difficiles à enlever, comme on va le voir ci-après.

Le cacaoyer est infiniment moins vivace que le caféier, il est fort délicat; lorsqu'il est jeune surtout, il est très sensible à l'impression du soleil, de l'air, & des vents, même à celle des corps qui l'environnent. Son bois est d'une grande porosité; ses jeunes

Pépinières:

Tempérament de cet arbre,

pouffes, ses feuilles sont facilement endommagées par le vent qui les déchire; il a toujours une grande partie de ses branches dont les sommités sont mortes: il offre assez souvent l'apparence d'un arbre qui a été grêlé ou battu de l'orage; les vents du Nord surtout, lui sont pernicieux, principalement pour les jeunes plants, dont ce vent dessèche les feuilles, & l'extrémité des branches.

Age convenable des plantations.

Les plantations de ces arbres se font de la même manière absolument que celles de caféiers; mais elles demandent plus d'attention: la moindre atteinte portée aux racines des plants, le moindre ébranlement, la moindre division dans la motte, lorsqu'on les enlève de la pépinière, les met dans un état de souffrance toujours préjudiciable, & capable souvent de les faire périr.

Age convenable des plants.

Cet arbre pivote beaucoup & de bonne heure; ce qui oblige à planter les plants jeunes: l'âge de 7 à 8 mois, est le plus convenable.

Plusieurs planteurs, à Surinam, coupent le bout du pivot du plant, de quelques pouces, avant de le placer dans le trou; mais nous pensons que cette méthode ne peut être que vicieuse: cette partie du pivot peut être endommagée, avant qu'elle ait eût le temps de se cicatrifier: & d'ailleurs, pourquoi supprimer à un arbre une partie d'un membre que la nature a jugé nécessaire de lui donner? Il vaut mieux mettre une plus grande attention à faire les plantations, & à avoir des dessèchements bien faits.

Vû la délicatesse des plants, & les inconvénients qui peuvent en résulter, on croit, fondé sur des observations, que cet arbre réussiroit infiniment mieux, s'il l'on faisoit les plantations de graines; mais pour cela, il faudroit qu'on n'eût plus à craindre aucun affaïssement dans la couche de terreau.

Cette méthode entraineroit sans doute à des soins plus minutieux : il faut pendant la première année, visiter sans cesse toute la pièce, & replanter les graines qui n'auroient pas levé, & les remplacer aux endroits où les criquets auroient coupé les jeunes arbres. Mais il faut faire attention que dans les plantations de plants, on n'est pas dispensé d'une grande partie de ce soin, qu'on ne peut conséquemment regarder les autres que comme une augmentation, & qu'on en seroit bien dédommagé par des résultats plus avantageux.

D'ailleurs, dans une pièce toujours entretenue bien sarclée, & les bananiers bien soignés, ces soins sont aisés à remplir. Mais, il n'est point inutile d'observer que, sur toutes les choses qui demandent des soins permanents, ce n'est jamais que ceux qui en sont incapables qui, pour ne pas adopter une méthode, prétextent l'excès d'attention qu'elle exige. Le vrai cultivateur ne met & ne connoît aucune borne à la peine & aux soins; & c'est toujours sans y avoir égard, qu'il pèse les avantages & les inconvénients en toute pratique, & c'est sur leur balance qu'il se détermine.

Dans la méthode proposée, il faut mettre plusieurs graines ou amandes à la fois, à chaque endroit où il doit y avoir un arbre, afin de prévenir l'inconvénient des remplacements trop multipliés, parce qu'on doit s'attendre qu'elles ne germeront pas toutes, & aussi afin de choisir le plus beau plant, & arracher les médiocres.

A ce sujet il faut observer que, dans tous les cas il ne faut laisser à chaque pied de cacaoyer que deux tiges : l'on peut même se contenter d'une seule, lorsqu'elle forme une fourche à un ou deux pieds de terre; &, si elle en formoit trois, il faudroit

Plantation de graines

Observation générale

les laisser, mais ne souffrir alors absolument que cette seule tige.

On juge, d'après ce qui a été dit, qu'il convient de bien ombrager les plantations de cacaoyers, & de les abriter des vents, surtout du Nord qui leur préjudicie à un point étonnant, & que cette attention est nécessaire, non-seulement lorsque ces plantations sont nouvelles, & les arbres faibles, mais encore lorsqu'ils ont acquis toute leur force & toute leur vigueur, c'est-à-dire, pendant tout le temps de leur durée.

Observations relatives.

Il y a donc plusieurs choses à considérer sur cet objet : d'abord, cet abri doit être vers la surface de la terre, lorsque les arbres sont jeunes, & jusqu'à ce qu'ils produisent; mais, lorsqu'ils se sont élevés, la circulation de l'air vers la terre est nécessaire, pour empêcher une humidité trop surabondante, & pour favoriser la fructification : cette manière d'abri doit alors être permanente, & de durée s'il est possible, autant que le cacoyer.

Après avoir réfléchi sur toutes les manières les plus convenables de former ces abris, ainsi que sur les objets les plus propres à les produire, nous allons présenter une méthode qui nous paroît remplir le mieux toutes les conditions à désirer, & qui, par le genre de son utilité même, ajoutera encore à l'embellissement qu'offre déjà une belle pièce de cacaoyers.

Nouvelle méthode pour former des abris aux plantations de cacaoyers.

Cette nouvelle méthode consisteroit, lorsqu'on plante une pièce de cacaoyers, à faire planter d'abord, soit dans la pièce même, soit sur le bord des chemins dont elle seroit environnée; de deux côtés, le long de ceux qui sont exposés au Nord & à l'Est, un rang de bananniers; éloignés seulement de huit pieds les uns des autres, afin que les touffes se touchent, & forme une espèce de haie, lorsqu'elles auront acquis leur grandeur.



Si on leur laissoit les feuilles mortes dont ils sont toujours abondamment pourvus, elles romproient totalement l'effort des vents ; si on les ôte toutes ou en partie, cet effort ne seroit encore que bien médiocre derrière un pareil abri, qui non-seulement peut produire tout l'effet qu'on doit désirer, mais qui suffira même pendant quatre, cinq ou six ans.

Mais, comme il s'agira alors d'en avoir un proportionné à la grandeur des cacaoyers, & aussi durable qu'eux, voici ce qu'il faudra pratiquer dès en même-temps qu'on plantera les bananniers.

Il faudra faire planter entre chaque touffe, ( ce qui fera un espacement de 8 en 8 pieds ) un arbre fruitier, de ceux qui se complaisent le mieux dans les terres-basses, & qui sont les plus vivaces & les plus touffus, tels que le manguier de l'Inde, & autres de ce genre.

Nous disons entre chaque touffe ; & voici la raison de ce rapprochement qui pourroit paroître extraordinaire d'abord : c'est qu'il faut ici forcer la nature à produire l'arrangement qui convient le mieux. Or la gêne qu'éprouveront ces arbres entre les touffes de bananniers, leur fera pousser de longues tiges : leur rapprochement y contribuera aussi, mais surtout il les forcera à croiser leurs branches, à s'entrelacer les uns dans les autres, & à garder toujours cette situation.

Une telle rangée d'arbres formera alors une puissante haye, mais qui sera élevée & soutenue en l'air, une espèce de forte charmille dont l'effet sera de garantir le haut des cacaoyers, qui est leur partie sensible, pendant que le vent, seulement rompu dans le bas par les tiges, passera & circulera dans la pièce par dessous les cacaoyers, pour les féconder, & accélérer leur fructification.

Z

Mais, si une pièce de cacaoyers se trouvoit être d'une grandeur ou d'une profondeur tant soit peu considérable, comme le vent après avoir franchi cette haye, pourroit reprendre une impulsion violente avant d'avoir dépassé les cacaoyers; il faut, dans ce cas, faire planter une pareille rangée de bananniers & d'arbres au milieu de la pièce, pour la diviser en deux: il n'en coutera pour cela qu'un rang de cacaoyers, qu'on aura de moins.

Mais la même raison oblige à avoir de plus l'augmentation de précaution qu'on va indiquer; & cela dans tous les cas, que la pièce soit grande ou non: il faut dans toute son étendue ne pas négliger de faire planter des rangs de ces mêmes arbres fruitiers, de la manière suivante.

D'abord, il faut n'avoir aucun égard à la position des côtés de la pièce, par rapport au Nord & à l'Est, mais diriger seulement ces rangs du Nord-est au Sud-Ouest à peu près, sans égard non plus à ce qu'ils traversent les planches ou non, & dans quel sens.

Ainsi, en commençant par l'extrémité de la pièce, supposons celle de la droite, on plantera un rang de ces arbres fruitiers espacés de quatre en quatre cacaoyers, & à leur place, dans le cas où leur direction seroit la même que celle des planches; car si elle les coupe, comme il arrivera le plus souvent, il ne faut alors les espacer que de trois en trois cacaoyers pris sur leur alignement oblique.

Ce rang étant ainsi planté jusqu'au tiers de la longueur qu'il peut avoir, on l'interrompera là; & de ce point, allant à angle droit vers le Sud-Est, jusqu'au huitième rang de cacaoyers, on recommencera le rang d'arbres fruitiers, mais de quelques pieds

de cacaoyers plus en arriere ; & on le pourfuivra encore un tiers de sa longueur totale , c'est-à-dire jusqu'aux deux tiers de la ligne de direction qui fuit en hachûres cette plantation ; ( k ) & l'arrêtant de nouveau à ce point , on ira de même jusqu'au huitieme rang de cacaoyers , pour la recommencer comme on vient de le dire , & la finir entierement.

Ces trois bouts de rangées d'arbres , ou plutôt cette rangée brisée & interrompue étant finie , on en fera une pareille au 15<sup>e</sup>. rang de cacaoyers plus loin ; & ainsi dans toute l'étendue de la pièce.

Cette méthode beaucoup plus minutieuse à décrire , qu'à pratiquer , paroît parfaitement convenir pour abrier les cacaoyers autant qu'ils peuvent l'être , & rompre les vents , les diviser , & en diminuer l'effort sur le haut des cacaoyers.

Quoique le cacaoyer demande à être autant ombragé qu'on vient de le voir , il ne faut toutefois pas négliger d'élaguer les bananniers dans ces plantations : il faut seulement observer de ne commencer cette opération que plus tard , lorsqu'on voit qu'ils gênent les arbres ; & il ne faut les détruire tout à fait que la cinquième année , lorsque

( k ) On rompt ainsi ces alignements , ces rangs d'arbres , on les dispose ainsi en hachûres , afin que les vents ne trouvent point d'enfilades sur aucune direction ; sans cette précaution on n'éviteroit qu'une partie de leur effet nuisible.

Quant à la distance de huit picds , qu'on a fixée pour les rangs d'arbres qui doivent envelopper la pièce , cet espacement fera suffisant pour ceux , dont on fait mention ; si on vouloit se servir d'autres espèces pour faire ces plantations , on les espaceroit plus ou moins selon que leur nature paroîtroit l'exiger ; mais toujours en suivant les principes ci-dessus.

les arbres leur serviront d'abri; & qu'il couvriront eux-mêmes le fol.

Il faut agir de même pour les bordures de bananniers dont on a enveloppé la pièce : il faut en diminuer peu à peu l'épaisseur, à mesure que les arbres commencent à produire, & enfin l'ôter totalement.

Entretien du cacaoyer.

L'entretien du cacaoyer diffère peu de celui qu'exige le caféyer, dont on a parlé fort au long : il est sujet à pousser force gourmands, & à avoir plus de mousse & plus de guis, lesquels nuisent plus à ces arbres qu'aux caféyers, parce qu'ils corrompent, la mousse surtout, l'eau pluviale dont elle s'imbibe comme une éponge, & qui coulant ensuite le long des branches, & de la tige, corrode les fleurs, & même les fruits qui viennent de naître, s'il s'en trouve.

Il faut les ôter l'un & l'autre avec un très grand soin; mais en observant bien sur cela de ne faire cette opération que lorsqu'il n'y a point de fleurs aux arbres; ce qui demande de l'attention, parce qu'il y en a plus ou moins, pour ainsi dire presque toute l'année; quoique cet arbre ait deux récoltes déterminées par an; l'une depuis Février jusqu'en Juin, l'autre vers Octobre & Novembre.

Epoque de son rapport.

Le cacaoyer n'acquiert sa grande vigueur, & n'est en grand rapport qu'à la 9<sup>e</sup>. ou 10<sup>e</sup>. année : planté dans de bonnes terres-basses, parfaitement desséchées, il dure environ 40 ans. Après cet âge, il ne fait guère que périliter; & il ne tarderoit pas à périr, si l'on ne prenoit le soin de lui redonner une nouvelle vie, par une opération semblable à celle qu'on a indiqué pour le caféyer : mais on ne doit pas attendre pour les cacaoyers qu'une pièce entière délinque ou périlite.

Sa durée.

A mesure que les individus vieillissent, & ne font plus que d'un faible rapport, on doit les couper à 6 pouces de terre, & prendre, pour former deux nouvelles tiges, les deux plus beaux jets de ceux qui auront pris naissance dans la terre même, & non de ceux qui auront poussé hors de terre, du tronc : il est essentiel que ces arbres soient coupés en bec de flûte, & avec les précautions indiquées pour les caféyers.

La meilleur saison pour cette opération est aussi le mois de Novembre, & après celle-là, le mois de Février,

Le cacaoyer ainsi renouvelé dure encore 15 ou 20 ans au moins; & l'on ne fait même pas encore jusqu'à quel âge, avec des soins bien entendus, & des dessèchements toujours parfaits, on pourroit pousser la durée de cet arbre, qui excéderoit peut être celle de deux ou trois âges d'hommes.

Il lui arrive quelquefois un accident, comme à beaucoup d'autres arbres : une mouche dépose ses œufs dans l'écorce : le ver qui en est le fruit, la pénètre, & se tient assez souvent entre l'écorce & le bois, ce qui, sans faire périr l'arbre, lui nuit cependant beaucoup : mais quelquefois, il le perce jusqu'à la moëlle ; & alors l'arbre périt promptement.

Lorsque des arbres périssent, par quelques accidents que ce soit, il faut les replanter à mesure, soit avec des plants, soit de graines.

On a dit & remarqué, en parlant de la culture du caféyer, combien elle est intéressante pour le cultivateur, & à quel point elle est avantageuse. Celle du cacaoyer ne l'est gueres moins : le site de ses plantations, le tableau qu'elles offrent n'est pas si riant,

mais il est plus noble, plus majestueux, & a un genre particulier de beauté. Ses plantations ont plus l'air de forêts, mais de forêts d'une grande richesse, & qui paroissent faites pour être admirées.

Cette culture a un avantage considérable sur les deux premières; mais elle est moins lucrative: elle est infiniment moins pénible pour les esclaves, moins coûteuse & moins embarrassante pour le maître; & l'exploitation de ses produits se fait avec une facilité & une simplicité qui pourroient lui faire donner la préférence sur les autres.

Récolte du cacao.

Pour le récolter, il n'y a autre chose à faire, que de détacher le fruit de l'arbre, au moyen d'une serpette emmanchée dans un long bâton, le faire tomber à terre & le mettre en tas. D'autres esclaves enlèvent ces fruits, & sur le lieu même, dans la pièce, en cassant la cabosse, séparent la pulpe des amandes, qu'ils mettent en tas, pour être portées le soir à la manufacture. Là on ne fait que les jeter dans un back, pour les faire cuver ou fermenter pendant quelques jours; après quoi, il n'y a qu'à les faire sécher pour prendre le cacao marchand; & tout cela est l'affaire de 15 ou 18 jours environ.

Préparation:

On observera au sujet de cette préparation que, quoique nous ayons fait mention plus haut, en parlant de la manufacture à café, des backs en briques qui pourroient servir à cette manufacture, nous pensons qu'il seroit mieux de faire cuver le cacao dans des espèces de backs de bois.

Backs de bois.

Il n'y auroit pour cela qu'à faire plancheyer une partie du rez de chauffée de la manufacture, & avec des espèces de tirants plats, ou

des pièces de bois en forme de madriers épais, faire des cadres de la grandeur qu'on voudroit : on en poseroit plus ou moins les uns sur les autres, pour former momentanément des backs de la profondeur requise, & la quantité dont on en auroit besoin : ils seroient assemblés avec des clés, pour pouvoir les démonter après la récolte.

Cette fermentation n'a d'autre utilité, & on n'y a d'autre but, que de détruire l'acidité des parties qui enveloppent la fève ou amande, & la disposer à se débarrasser de sa partie aqueuse, excepté de son huile qui dans cette opération paroît se débarrasser aussi de ses parties les plus grossières. Mais si cette fermentation dure trop long-temps, le cacao s'échauffe trop, & perd de sa qualité; c'est pourquoi on est obligé de le remuer tous les jours.

De la fermentation  
du cacao.

Un back en brique, ou creusé dans la terre, ne peut que ralentir cette fermentation & en prolonger la durée: au lieu que, dans ces backs de bois, le cacao se trouve cuvé très promptement; ce qui ne peut qu'être aussi avantageux, que les moyens sont peu couteux: en se servant de ces backs de bois, il faut remuer le cacao soir & matin.

A Surinam, on ne fait que le mettre en des tas considérables; & au lieu d'y remuer le cacao, on change le tas de place tous les jours: cette méthode tient encore plus au vice qu'on voudroit éviter.

Usage de Surinam

Enfin, les Espagnols dont le cacao a tant de réputation, le font fermenter dans des cuves de bois.

Des Espagnols

Après sa préparation, le cacao est sujet à se gâter, s'il n'est

transporté dans peu de temps hors du climat de la Guiane ; ce qui y contribue, outre l'humidité, c'est que, lors de la cuvation l'odeur vineuse attire une multitude de mouches qui y déposent leurs œufs, lesquels joints à ceux que contient toujours abondamment l'atmosphère, produisent une grande quantité de vers qui le piquent, après qu'il leur a servi de matrice.

On prétend avoir réussi à prévenir cet accident en partie, en y mêlant lors de la cuvation, de la cendre, ou de l'eau de chaux qui, par leurs parties alkales empêchent en grande partie que l'incubation ait lieu : c'est ce qu'on pratique depuis un temps fort ancien aux Colonies Hollandoises.

Un homme zélé pour le bien public, vient de publier ici une feuille, pour exposer les avantages de cette méthode, en indiquer les procédés & inviter les habitants à la pratiquer.

Cacaoyer de Cayenne.

Le cacaoyer qu'on cultive à Cayenne, vient de ces forêts de cacaoyers naturels qui sont au-dessus du Camopi, rivière qui verse ses eaux dans le haut de l'Oyapoc.

On croit en distinguer deux ou trois espèces : soit qu'une longue culture du premier qui a été transplanté dans la Colonie, ait un peu changé la forme de son fruit, soit quelque autre cause, il est vrai qu'on remarque que celui apporté plus récemment du Camopi, produit des cabosses plus grandes, plus belles, & dont les rainures sont plus profondes, ou les côtes plus saillantes, plus ressemblantes à de petits melons : on doit lui donner la préférence, pour faire de nouvelles plantations.

De Surinam.

C'est de Caraque qu'est venu le cacaoyer cultivé à Surinam. Il est à remarquer qu'il offre la même variété d'espèce ; & que celui qu'on estime le plus dans cette Colonie voisine, & pour la beauté



dés arbres, & pour le produit, est aussi cette espèce dont les cabosses sont un peu plus fortement rehaussées en côtes de melons : elles sont toujours au nombre de dix.

Leur cacaoyer paroît être le même que le nôtre : c'est à une culture plus soignée, qu'on peut attribuer la beauté des arbres de leurs plantations, & de leurs fruits, qui sont parfaitement semblables dans les proportions de leur forme ovoïde.

Les amandes sont contenues dans la cabosse, en forme de grappe, par la pulpe ou chair mucilagineuse qui les enveloppe. Cette pulpe est pleine d'une liqueur douce avec seulement une légère acidité : exprimée & passée par un linge, c'est une boisson très agréable & rafraichissante. Exposition du fruit

Elle entre en peu de temps en fermentation, devient par degrés de plus en plus acide, & finit au bout de quelques semaines par être un vinaigre.

Beaucoup de personnes la trouve trop douce au moment où elle vient d'être exprimée, & préfèrent la boire le lendemain : les nègres l'aiment mieux au bout de quelques jours, lorsqu'elle est plus forte & plus vineuse.

On peut en tirer une liqueur forte par la distillation ; mais, au moment qu'elle est extraite, si l'on veut, il est possible d'en faire une gelée très saine, & on ne sauroit plus agréable. Liqueur:

On compte qu'il faut au moins 12 cabosses, pour faire une livre de cacao, & 15 au plus, dont le terme moyen est 13 & demi. Gelée:  
Quantité de cabosses  
à la liv. de cacao,

Une cabosse, quelque petite qu'elle soit, contient rarement moins de 40 amandes ; les plus ordinaires en contiennent 48 à 50, les plus grandes 55 environ, mais très rarement au-delà.

Il n'y a point à Surinam d'habitation où l'on cultive uniquement

A a

Proposition du nombre des nègres à la culture du cacaoyer. du cacao : en sorte que cette culture étant confondue avec d'autres, on n'a pu s'assurer combien chaque nègre travaillant peut entretenir d'acres de cacaoyers ; mais on pense que ce n'est pas trop présumer, que de compter qu'après que les plantations sont en rapport, il peut en cultiver & exploiter une quantité double de celle qu'il peut faire dans la culture du caféyer, c'est-à-dire, 5 acres, qui font 2 carrés un quart de Cayenne.

Rapport des cacaoyers par an.

A Surinam, les relevés faits successivement pendant plusieurs années, ont donné pour résultats que les cacaoyers, dans leur vigueur à 9 ou 10 ans, peuvent donner de 4 à 8 livres de cacao par chaque arbre, par an : mais dans le produit général d'une habitation où l'on a des cacaoyers de divers âges, ils rendent à raison de 3 liv. par pied, & souvent au-dessus. Les arbres commencent à rapporter à l'âge de 4 ans ; mais fort peu de chose.

Leur acre ne contient que 275 cacaoyers, plantés à 12 pieds, qui à raison de 3 liv. font un produit de 825 liv. de cacao par an. S'ils étoient plantés selon la méthode ci-dessus, en déduisant ceux qui seroient remplacés par les arbres fruitiers, l'acre en contiendrait 450 pieds, dont le produit seroit de 1350 liv. de cacao ; c'est-à-dire plus d'un tiers en sus.

En comptant toujours le produit à 3 liv. par pied, le carré de Cayenne contiendrait 625 cacaoyers plantés à 12 pieds, lesquels rapporteroient 1875 liv. de cacao ; au lieu que, selon la méthode indiquée ici, le carré contiendrait 1000 arbres, & donneroit par conséquent trois milliers de cacao.

Mais, comme on l'a déjà dit, ceux qui planteront des cacaoyers

dans de bonnes pinotieres, où les desséchements seront faits dans la perfection où ils doivent être, pourront espérer un revenu bien plus considérable, lorsque leurs plantations auront atteint environ dix ans.

La culture du cacao conviendrait parfaitement à Cayenne : le peu de travail qu'elle exige, lorsque les plantations ont acquis leur vigueur; l'excédent de quantité qu'on peut entretenir, en comparaison des autres, avec un nombre de bras donné; tout cela fait qu'elle est plus analogue à la situation actuelle de cette Colonie, à ses forces, & à la faiblesse de ses ressources.

convenance de cette culture à Cayenne.

Malheureusement, cette denrée est toujours à un prix très bas; elle n'est même pas recherchée; & quoique le cacao de Cayenne soit d'une qualité supérieure à celui des Antilles & autres Isles, on ne peut dans la situation actuelle, en tirer aucun avantage, par le défaut de concurrence dans le commerce.

L'on peut ajouter à cela le préjugé de la nation contre le cacao de nos Colonies en général.

Le chocolat est regardé & mis au nombre des grands restaurans, par les Médecins les plus célèbres : la partie huileuse du cacao est la seule qui lui donne cette qualité bénigne.

On prétend qu'on ne peut faire de l'excellent chocolat, sans mêler du cacao de Caraque avec celui de nos Colonies, parce que, dit-on, celui ci contient une grande abondance de parties huileuses : n'est-ce pas se plaindre de son trop de richesse ?

Le cacao de Caraque n'est pas produit par une espèce d'arbre différente de celle qu'on cultive dans nos Colonies; c'est absolument le même; mais, dans cette contrée Espagnole, la nature du sol lui fait produire du cacao maigre peut-être, contenant beau-

Cacao de Caraque

coup moins de parties huileuses, enfin beaucoup moins riches; ou un plus grand degré de fermentation occasionne l'évaporation d'une plus grande quantité de parties huileuses, & le rend tel. Ils le préparent du reste de la même manière que nous; mais ils le conditionnent moins bien; & souvent, pour le transporter en Europe, une partie est seulement jetée en grenier dans les Navires: aussi a-t-il un très mauvais coup d'œil; & nos Marchands avouent même que ce n'est qu'à cela, qu'ils peuvent le distinguer de celui de nos Colonies.

Il faut encore observer que le cacao de Caraque est bien plus long-temps à parvenir en Europe; ce qui lui fait perdre encore beaucoup.

Enfin, à bien considérer cet objet, on voit que le cacao Espagnol ne sert qu'à dégraisser le nôtre, lorsqu'on en mêle pour fabriquer du chocolat.

Il sera moins agréable, dira-t-on: cela peut être; mais, à coup sûr, il sera plus nourrissant & bien meilleur pour la santé. On ne mêle déjà que trop de choses dans la composition du chocolat, où il ne devrait entrer absolument que du cacao & du sucre.

Il faut considérer encore que ce préjugé n'a été produit que par notre luxe; il y tient uniquement, à cet esprit de raffinement créateur de toutes nos superfluités.

Observation politique sur le préjugé qui préfère le cacao de Caraque au nôtre.

Que résulte-t-il de là? Que nous qui aurions du cacao à vendre à l'Espagne, nous en achetons d'elle; que notre propre commerce vend lui-même une partie de notre cacao pour du cacao de Caraque, & gagne ainsi sur le public, en tirant parti de son erreur; que l'Espagne même en achète beaucoup, surtout en temps de

guerre, & le revend pour production de ses Colonies; & qu'enfin, pour un préjugé absurde, le cultivateur des nôtres est le seul lésé en cela : ce qui jette le découragement dans son ame, & est très facheux, surtout pour Cayenne, dont le cacao, comme on l'a dit, est d'une qualité supérieure.

Le cacao procure une nourriture trop salutaire & trop précieuse, pour ne pas désirer qu'il devienne d'un usage plus général dans le Royaume, & chez les autres Nations; mais il faut faire ici une observation de la plus grande importance, sur laquelle nous sollicitons toute l'attention du lecteur : c'est que la préparation du cacao se fait ici très imparfaitement dans tous ses points : il faut le laisser mûrir davantage, & ne le cueillir que lorsque la cabosse, après avoir jauni, aura pris en tout ou en partie, une couleur d'un jaune rougeâtre : il faut faire fermenter les amandes, dans des backs ou cuiviers de bois, avec de la cendre ou de l'eau de chaux; il faut pousser cette fermentation à un plus grand degré; & enfin le faire sécher très parfaitement. Le cacao qui n'a pas assez fermenté & qu'on appelle cuvé rouge, a un plus beau coup d'œil, & est plus pesant que le cuvé brun, & le commerce le préfère : cependant il est certain, qu'il produit un chocolat âcre, ce qui n'arrive pas en employant du cuvé brun approchant de la couleur de marron : c'est donc à ce point qu'il faut pousser la fermentation.

Le cacao de Cayenne ainsi préparé, acquerra une réputation plus avantageuse, peut-être égale à celle du cacao de Caraque. Ce n'est aussi qu'autant qu'on seroit déterminé à perfectionner sa préparation, que nous en conseillons la culture, comme très avantageuse.

a a z

Attention sur la préparation.

---

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

### *De la culture du Coton.*

Cotonnier.

**L**A culture du cotonnier étant une des plus connues, on n'en parlera ici que succinctement, en examinant celles des terres-basses de la Colonie qui lui conviennent le mieux.

Les terres de paletuviers lui sont les plus propres.

Les terres-basses dites de paletuviers paroissent les plus propres à le faire prospérer & fructifier dans les premiers temps, lorsqu'elles sont nouvellement défrichées : de plus, déjà même avant le desséchement, elles ont l'avantage particulier de présenter une surface parfaitement unie & nivelée, sans aucun creux ni égalité; ce qui épargne beaucoup de travail, & facilite infiniment les écoulements dès les premiers temps des desséchements.

La quantité de sel marin dont elles sont imprégnées, surtout au bord de la mer, paroît favoriser singulièrement la végétation dans le cotonnier, & le pousser surtout à la fructification : aussi voit-on que, plus ces terres sont nouvelles, plus elles sont récemment mises en valeur, & plus elles sont productives pour cette espèce de culture.

L'air salin de la mer, lorsqu'on cultive cette plante à portée d'en ressentir les impressions, produit encore sur elle un effet très salutaire, & facile à appercevoir.

Ces fortes de terres tiennent & participent absolument aux plus ou moins bonnes qualités qui constituent la nature de la vase. Toutes celles appellées aujourd'hui pinautières, qui leur sont si supérieures & pour la richesse & pour la durée, & qui sont elles-mêmes

si différentes entr'elles, & si variées, quoiqu'on n'en distingue expressivement que de 3 ou 4 espèces ou qualités, n'ont été inté-rieurement que des terres-basses de paletuviers, qui n'ont pu acquérir, dès ce principe ou commencement, qu'un degré de fertilité ou de richesse proportionnée à la nature de cette vase.

De la quantité immense de ces terres-basses de paletuviers, qui bordent les côtes de la Guiane Française, il n'y a que celles qui sont à notre proximité, dont nous puissions tirer parti; & de celles-ci, la plus grande quantité ne peuvent être cultivées qu'après une augmentation considérable de population: telles sont celles de toute la côte entre Mahury & Aprouague, & de là à Oyapoc.

Depuis la rivière de Cayenne, jusqu'à celle de Kourou, dans une étendue de huit lieues & demie, il y a une bande de ces terres-basses, qui n'ont commencé à être formées par les alluvions que depuis environ 25 ans; & cette bande paroît continuer à s'agrandir.

Avant l'époque actuelle, une suite d'habitations dans toute cette étendue, avoient leur établissement tout au bord de la mer, laquelle a mis depuis ces terres-basses entr'eux & elle.

Le sol de ces établissements considéré comme une terre haute, & cultivé comme tel, n'est dans la plus grande partie de cette étendue, qu'une espèce de Dunes, qui ont servi pendant long-temps de borne à l'Océan.

Les terres-basses qui terminent mainrenant la vue à ces établis-sements, & qui sont devenues pour eux d'une incommodité insou-tenable pour quiconque ne s'y est pas patiemment habitué, feroient très propres à la culture du cotonnier.

Bien plus sur toutes les côtes de la Guiane, de l'Amazone à l'Orenoque, on ne peut citer aucune partie dont la situation soit

Terres des Anses;

Avantage de cultiver ces terres-basses;

plus avantageuse ; mais surtout, il n'y en a aucune dont l'exploitation soit aussi facile, à cause des établissemens anciens qui les touchent : il est étonnant que les Habitans de ces quartiers n'y aient encore exécuté aucun desséchement, aucun défriché, ni entrepris aucune culture.

La grande facilité qu'ils auroient de faire ces travaux sans se gêner, sans se déranger de chez eux ; l'avantage que leur donne déjà pour cela une espèce de canal qu'ils font dans l'obligation d'entretenir à travers ces terres-basses, pour avoir une communication avec la mer, qu'ils n'auroient qu'à agrandir pour avoir une augmentation de terres propres à former une digue pour un côté du desséchement ; & qui vers la mer leur serviroit pour placer avec avantage leur coffre d'écoulement ; la commodité qu'ils auroient d'entretenir la culture de leurs terres hautes, jusqu'à ce que leurs terres-basses fussent en produit, & de les conserver même toujours en partie s'ils le désiroient, pendant que le temps & le repos bonifiroient le reste, pour servir plus utilement à des plantations de vivres ; tous ces avantages auroient dû inviter fortement les propriétaires de ces établissemens à ce travail, presque aussi utile à leur santé qu'à leurs intérêts. Tant de facilités & d'avantages ne peuvent être regardés que comme un concours heureux qu'on ne rencontre peut-être nulle part.

Pinautieres propres  
aussi au coton.

Les pinautieres propres à toutes les cultures, ne le sont pas moins à celle du cotonnier : l'abondance de leurs sels fécondans remplace amplement, & peut-être trop dans les premiers temps pour la végétation, l'absence du sel marin dont elles ne sont plus imprégnées.



Il faut observer cependant, qu'à moins que les abattis n'aient été faits long-temps à l'avance, la surface des pinotieres est trop inégale, trop pleine de creux, & hérissée de troncs d'arbres, pour que la culture du cotonnier y soit alors praticables.

Cet inconvénient n'empêcheroit pas les arbres d'y parvenir à une grande beauté; mais les écoulements s'y faisant trop lentement, pour ne pas nuire à cette plante fragile, elle pousseroit beaucoup de bois, produiroit même des fruits abondamment, mais qui n'atteindroient leur point de maturité que trop tard, pour ne pas être atteints eux-mêmes par la saison des pluies, laquelle comme l'on sait, rend inutiles les productions du cotonnier.

C'est néanmoins dans des pinotieres de médiocre qualité, Usage de Surinam que l'on cultive le cotonnier à Surinam; mais il faut remarquer que ce n'est qu'après qu'elles ont rapporté des vivres pendant quelques années; ce qui produit l'effet à certains égards, des abattis exécutés à l'avance: on fait tout le contraire à Démérari.

Dans cette dernière Colonie, on ne cultive le cotonnier que De Démérari dans les terres-basses de paletuviers, & à mesure qu'on les défriche; & ce n'est qu'au bord de la mer que cette branche de denrée est cultivée dans une grande étendue le long de la côte: aussi, l<sup>a</sup> qualité du sol, l'avantage de la plus heureuse position, concourent à leur faire rendre des produits infiniment satisfaisants.

On ne sauroit dire les procédés de détail qu'ils employent pour cette culture; & ce n'est pas principalement de là que peuvent dépendre de plus ou moins abondantes récoltes: cependant on exposera ici succinctement ce qu'on suit presque généralement à Surinam, parce qu'on y trouvera des pratiques utiles.

B B

Procédés de la culture à Surinam,

Ordinairement, ils ne laissent croître qu'une seule tige, tout au plus deux par chaque pied de cotonnier : aussitôt après la récolte de l'Été, ils les étêtent tous légèrement : mais lorsqu'ils voyent qu'une pièce délinque, ils essayent de les couper à un pied de terre, pour le revivifier ; & dès que les produits ne répondent pas à leur espérance, ils les coupent au pied, dans le mois de Novembre.

Lorsque la végétation a produit des pouffes, on remarque alors plusieurs jets fortis de la partie supérieure de la foughe, & d'autres de la partie inférieure qui est en terre ; & c'est de ces derniers fortis de la terre, qu'on prend pour former de nouvelles tiges, extirpant au contraire tous les autres comme superflus.

Lorsqu'une pièce périlite de rechef, après toutes ces ressources, on laboure la terre, & on la replante de nouveau.

Selon l'auteur de ce traité,

Nous pensons que, pour donner au cotonnier, dans les terres basses, une culture parfaitement analogue à sa nature, à sa manière de produire, & aux accidents auxquels il est sujet, il faut commencer par le considérer comme une plante d'une durée courte, pendant laquelle il faut tâcher d'en tirer tout le parti possible.

D'abord, on ne devrait jamais lui donner moins de deux tiges par pied, & jamais plus de trois : ensuite, il faut les entretenir avec un soin particulier, ne leur laisser absolument ni gourmands, ni bois morts, dont les arbres sont toujours beaucoup chargés, si l'on a le moindre relâchement à cet égard ; à quoi on ne fait que peu ou point d'attention dans cette Colonie : il faut ne pas mettre moins de soins à entretenir les pièces bien sarclées.

On croit qu'il convient de ne les étêter que légèrement ; & cette

opération doit être faite dans le courant du mois d'Avril, ni plus tôt, ni plus tard, pour éviter les vents de Nord sur les jeunes pousses; & parce qu'elle laissera le temps de faire la récolte du mois de Mars, s'il doit y en avoir une, & qu'elle ne peut d'un autre côté que faciliter la floraison pour la grande récolte.

Lorsqu'on n'est plus satisfait des récoltes d'une pièce, on ne doit point balancer à couper tous les cotonniers au pied; mais dans ce cas, ce doit être dès aussi-tôt que la récolte est finie, afin que les jeunes pousses deviennent assez fortes pour n'être pas endommagées par les vents de Nord, & pour acquérir une vigueur capable de produire une abondante récolte.

Ensuite on choisira, comme on l'a vû plus haut, parmi ces jets ou nouvelles pousses, les trois plus vigoureux de ceux qui feront fortis de terre du bas de la souche, pour en faire autant de tiges, qu'on étêtera à un hauteur convenable, à la fin du mois de Fevrier, temps précis.

Si cette opération répare suffisamment les cotonniers, pour satisfaire parfaitement les désirs du propriétaire, elle peut être répétée autant de fois, qu'on la trouvera ainsi fructueuse: mais, dès qu'une pièce ne donne plus des récoltes abondantes, on doit sans tarder prendre le parti, aussi-tôt que la récolte est finie, de labourer de la même manière qu'il a été dit, en traitant de la culture des cannes à sucre, & de les replanter tout de suite en cotonniers de graine, afin qu'on ne perde point de récolte, & pour éviter les vents du Nord.

Si après avoir été labourée & replantée plusieurs fois, une pièce paroït trop dénuée de sels, si la végétation y avoit trop peu d'action; il faut alors sans hésiter, la mettre sous l'eau, la

submerger aussi de la même manière qu'il a été dit ci-devant, afin de la bonifier & de lui redonner une nouvelle fécondité.

A quelles distances  
les planter.

Dans les terres basses bien desséchées, en traitant le cotonnier comme on vient de le dire, & le considérant comme ne devant avoir qu'une durée très bornée, il convient de le planter à 7 pieds & demi de distance, en tous sens sur des alignements faits-quarrément, sans égard pour les petites tranches; c'est-à-dire, qu'on ne les mettra à cet endroit qu'au même espacement, d'après lequel un quarré contiendrait 1600 cotonniers. (1)

A Surinam, ils les plantes de 6 à 7 pieds, mesure du Rhin; & le plus grand de ces espacements comparativement au pied de Roi, est d'environ 9 pouces moindre que celui qu'on vient d'indiquer.

Produit du coton-  
nier à Surinam.

Ces cotonniers leur rendent environ un quart de livre par pied; ce qui fait un produit d'environ 200 liv. de coton par acre, & pour notre quarré 444 liv. de cette denrée.

Dans toutes les Colonies, le coton se cueille aussi à la tâche: un esclave doit en ramasser un baril par jour, ce qui fait 10 à 11 liv. de coton marchand: au commencement & à la fin de la récolte, ou lors que le coton ne mûrit pas abondamment, cette

---

(1) Cet espacement sera suffisant, si on cultive & entretient le cotonnier comme on vient de le dire. On entend toujours opposer ce mot, *les arbres se toucheront*; mais si dans toutes les cultures on vouloit espacer les plantes, de manière à ce qu'elles ne pussent se toucher, on seroit de pauvres cultivateurs: nous ne connoissons jusqu'ici que le caféyer qui exige absolument d'être isolé, les autres plantes peuvent ou se toucher ou se croiser jusqu'à un certain point, sans nuire à la fructification; & c'est le point qu'il faut tâcher de bien saisir.

tâche doit être moindre ; quelquefois d'un baril pour deux personnes. Les cotonniers sont sujets à une maladie de la peau ou de l'écorce : c'est une espèce de galle qui leur préjudicie considérablement. Ils sont sujets aussi à être ravagés par les chenilles.

Toutes ces casualités sont très fâcheuses , surtout en considérant que cette culture est la plus légère de toutes pour les esclaves , & que le coton est , de toutes nos denrées coloniales , la seule que le cultivateur puisse conserver long-temps sans perte ; avantage inappréciable dans bien des occasions.

Malgré le ravage des chenilles , & tous les inconvénients qui en résultent , on ne peut s'empêcher de regarder la culture du coton comme très avantageuse. Les années où l'on a ce fleau à endurer , on fait peu de produit sans doute : mais , dans celles où l'on en est exempt , d'abondantes récoltes font une telle compensation , qu'en général on fait un revenu satisfaisant.

Ce n'est jamais par ces fortes d'obstacles , que le cultivateur est empêché de réussir dans les divers genres de culture : il a un ennemi plus redoutable , & plus ou moins dominant dans toutes les Colonies : c'est cette inconstance , ce génie flottant , ce caractère incertain , & cette inquiétude qui grossit les obstacles & les inconvénients , au lieu de leur opposer de prompts remèdes , & qui jette dans le découragement sans motifs suffisants.

Celui qui prétend ne devoir jamais être contrarié dans ses desirs & ses espérances , ne doit pas entreprendre le métier de cultivateur , qui suppose une situation d'ame tout-à-fait contraire : il assujettit à de grandes peines comme il donne de grandes récompenses.

La culture des Colonies , les grandes cultures surtout , demandent une grande activité , beaucoup de courage , une constance & une persévérance inébranlables , enfin une espèce d'aptitude & d'opiniâtreté active , qui font surmonter & vaincre toutes les difficultés.

Les manufactures à coton ne doivent consister qu'en un Bâ-timent simple , qui puisse contenir la quantité de moulins dont on a besoin & offrir un espace convenable pour le triage du coton. Elles doivent avoir un plancher élevé à peu de hauteur , & seulement assez pour avoir la facilité de placer au dessous les tiroirs à coulisses , qui sont nécessaires pour sécher le coton à mesure qu'on le cueille : dans le haut doit être pratiqué un magasin ou espèce de grénier , clos bien exactement & de manière que les rats & les souris n'y puissent pas pénétrer , pour renfermer le coton en attendant qu'on puisse le passer au moulin.

Cette opération consiste à faire passer les cabosses entré deux petites cilindres de bois dur , d'environ 9 à 10 lignes de diametre , pour dégager les graines qu'elles renferment , qui ne pouvant en être saisie & passer entre , tombent à terre pardevant , pendant que le coton passe & est reçu dans un sac , ou une caisse adaptée par derriere.

Ces cilindres sont mus au moyen d'une manivelle par deux esclaves qui les font tourner en sens contraire l'un de l'autre d'une main , pendant que de l'autre ils poussent le coton pour le faire prendre par le mouvement des cilindres : on fait aussi quelquefois mouvoir ces moulins avec le pied ; alors un seul nègre suffit.

Ceux qui , jaloux d'économiser le temps & les bras de leurs

esclaves, voudroient leur procurer plus de repos, pourroient faire construire une machine, qui feroit mouvoir tous à la fois, telle quantité de ces moulins qu'ils croiroient nécessaires.

Comme une telle machine peut être d'une grande utilité que l'idée peut en être adoptée, & que le plan peut en être facilement saisi, on croit devoir en donner ici la description.

Il faudroit un bâtiment comme celui qu'on vient d'indiquer, d'une grandeur proportionnée au nombre de moulins qu'on voudroit y placer; son plancher seroit élevé de 7 pieds & demi, & dans l'un des bouts, il faut y trouver un espace assez vaste, pour qu'un cheval y puisse parcourir un cercle de 36 pieds de diamètre.

Un axe de 18 pouces de diamètre, placé verticalement au milieu de ce cercle, seroit traversé au rez de chaussée, à angle droit par deux bras de 38 pieds de long, formant 4 rayons de 19 pieds : cet axe traversant le plancher, porteroit à l'étage, une roue dentée ou balancier de 8 pieds de diamètre, garni de 67 dents.

Une lanterne garnie de 9 fuseaux, engraineroit par dessus le balancier : du côté extérieur du mouvement, l'axe de la lanterne qui est disposé de ce côté là, seroit rond dans la partie qui porte sur le chevalet, celle qui doit rouler sur la crapaudine, mais il dépasseroit, il auroit un bout prolongé de 4 pouces & demi, & ce bout prolongé seroit d'une forme quarrée.

Ce balancier seroit placé de telle maniere, que la hauteur ou la distance du plancher à l'axe de la lanterne, seroit de deux pieds & demi.

A la fuite de cette lanterne & jusqu'à l'autre bout de la manufacture, on disposeroit un rang, une suite de chevalets, qui seroient tous affujettis à une même charpente légère, à laquelle ils seroient fortement liés ; & cette charpente devroit tenir le moins de place possible : ces chevalets disposés comme par couples, laisseroient entr'eux alternativement des espaces inégaux comme suit : après celui qui porte la lanterne, il y en auroit un à la distance de 9 pouces & demi, après ce dernier jusqu'à un autre, une distance de 5 pieds & demi, ensuite une de 9 pouces & demi, & encore après de 5 pieds & demi, & ainsi de suite alternativement jusqu'au bout de la manufacture.

Sur ces chevalets garnis de crapaudines, seroient disposés exactement à la même hauteur & en ligne droite, depuis le bout de l'axe de la lanterne, une suite d'axes de fer de deux pouces quarrés : chacun de ces axes occupant l'espace de 5 pieds & demi entre deux chevalets, auroient aussi après la partie ronde, qui doit porter sur la crapaudine, des bouts quarrés de 4 pouces & demi de long qui dépasseroient les chevalets : chaque axe ayant une partie quarrée qui dépasse le chevalet de la longueur de 4 pouces & demi, ces chevalets laissant entr'eux un espace de 9 pouces & demi, il ne s'en manquera que d'un demi pouce que tous les axes ne se touchent par les bouts.

Des espèces de boîtes faites, soit en fer, soit en fonte, qui seroient de la longueur exacte de 4 pouces & demi, seroient percées d'un trou quarré, dans lequel la partie quarrée des axes entreroit juste : ces boîtes qui doivent être d'une force suffisante, seroient au milieu de leur longueur percées à travers d'un trou



d'un demi pouce de diametre qui sur un des deux bords seroit vissé en forme d'écrou : ce trou seroit garni d'une petite cheville vissée près de la tête seulement, dans une longueur d'un demi pouce, afin de pouvoir la fixer dans cet espèce d'écrou ; la tête seroit faite en forme de clef pour la facilité de la tourner.

Ces boîtes feront glissées sur la partie quarrée des axes de fer pour en saisir deux ensemble ; & comme ces axes laissent un intervalle d'un demi pouce entre leurs bouts, on y posera cette cheville de fer qui traverse les boîtes par le milieu : cela les fixera pour que le mouvement de la machine ne les fasse pas glisser ou couler plus d'un côté que d'un autre.

Tous les axes étant ainsi garnis de boîtes, ils seront tous saisis & ne formeront alors plus qu'un seul axe d'un bout de la manufacture à l'autre : le premier étant saisi de la même maniere avec la lanterne, ils tourneront tous ensemble tout comme si ce n'étoit qu'un seul & même axe.

Les boîtes ayant 4 pouces & demi de longueur, la partie quarrée des axes ayant aussi cette même mesure, si en ôtant la cheville de fer qui les fixoit, on glissent ces boîtes entierement sur l'un des axes, alors l'un pourra tourner librement pendant que l'autre restera immobile : on pourra donc par ce dernier moyen, ne faire tourner que le nombre qu'on voudra de ces axes ; on pourra dans un instant en arrêter la quantité qu'on désirera.

Chacun de ces axes sera garni de quatre roües ou poulies de deux pieds de diametre ; ces poulies auront sur le dos chacune une double rainure propre à recevoir une corde, & elles seront distribuées ou placées sur la longueur de cet axe, de maniere

C c

qu'elles correspondent aux extrémités des cylindres des moulins à coton, de ceux qu'on appelle vulgairement à double passe : on placera deux de ces moulins à côté l'un de l'autre & si près qu'on pourra.

Ces moulins à coton feront faits tout comme à l'ordinaire, excepté seulement que les bouts des cylindres feront garnis d'une poulie de 6 pouces de diamètre, ayant une rainure sur le dos, & que ces moulins feront portés par quatre fortes roulettes, qui ne les élèveront qu'à deux pouces de terre ou du plancher. Les cylindres doivent être canelés à leur surface.

Ces moulins feront présentés en deux rangées de droite & de gauche des axes, en face & devant les poulies correspondantes; & on passera une corde des unes aux autres, en observant exactement que dans chaque moulin une des cordes doit être croisée, afin de faire mouvoir les cylindres en sens contraires l'un de l'autre.

Pour fixer ces moulins toujours à la même place, deux listeaux cloués sur le plancher, pour chaque rang de roulettes, formeront une rainure dans laquelle elles rouleront, sans pouvoir se déranger de la direction convenable.

Afin de pouvoir avancer ou reculer les moulins à volonté, & les fixer de manière que les cordes aient toujours le degré de tension convenable, chaque moulin aura pardevant une petite vis de bois qui passera dans une pièce fixée sur le plancher, afin qu'elle fasse l'office de vis sans fin. Ces vis devront être à peu près de la grosseur de celles dont on se sert pour les presses des Relieurs, ou pour les presses des établis des Menuisiers.

Les choses étant ainsi disposées, un seul mouvement, une seule roue fera mouvoir tel nombre de moulins qu'on voudra à la fois.

Par cet arrangement chacun des axes de fer occupe un espace de 5 pieds & demi entre les chevalets, l'épaisseur de ces chevalets étant de 4 pouces & leur distance de l'un à l'autre de 9 pouces & demi, il se trouve que chaque axe de fer occupe un espace de 6 pieds 11 pouces & demi, près de 7 pieds.

Dans cet espace de 7 pieds, il y a de chaque côté de l'axe deux moulins à double passe, qui équivalent ensemble à 8 moulins ordinaires.

Au rez de chaussée, l'espace que doit occuper & parcourir le cheval, pouvant être placée en partie au dehors du pignon du bâtiment au moyen d'une large galerie, le mouvement dans la manufacture peut alors n'occuper qu'une étendue de dix pieds dans le bâtiment : en ajoutant à la lanterne 8 axes à la suite les uns des autres, ils occuperont 56 pieds, & toute la machine 66 pieds environ en longueur de bâtiment : ces 8 axes ou cette machine feroit mouvoir à la fois 64 moulins simples, ou 32 à double passe : on pourroit en ajouter un plus grand nombre si l'on vouloit, tout comme on pourroit en retrancher.

On a établi pour base des calculs de cette machine, de faire faire 60 tours par minute aux cylindres des moulins, c'est-à-dire un tour par seconde : on pourroit leur donner un mouvement plus rapide, même leur donner telle vitesse qu'on voudroit, mais je ne l'ai pas crû utile & je me suis arrêté à la vitesse qui m'a paru la plus convenable.

L'on pourroit présenter pour l'exécution d'une pareille machine,

une diversité de plans au choix de ceux qui en auroient besoin, entr'autres deux, différents de celui-ci, qui feroient d'une facile exécution; l'un offriroit l'usage des engrénages, & l'autre celui des balanciers & des manivelles; mais je crois celui que j'offre ici le meilleur de tous; il est le plus simple, celui dont le mouvement est le plus doux, le moins sujet à des réparations, & celui qui couteroit le moins à exécuter.

Les mulets, ceux de la plus grande espèce, valent mieux que les chevaux pour le mouvement de toutes les machines quelconques: ils ont le pas plus égal, ils soutiennent mieux la fatigue & sont plus robustes, ils vivent plus long-temps aux Colonies & coûtent moins à nourrir.

---

## CHAPITRE XI.

### *De la culture des Vivres.*

Diverses especes  
de Vivres.

**C**ETTE partie de la culture Américaine est la plus importante de toutes; sans celle-ci, les autres sont impraticables. Elle se borne dans les terres-basses à celle du banannier, du riz, de rayoves de la petite & de la grande espèce, (cette dernière est appelée tayers à Surinam,) des ignames, des patates, du camanioc, & même du manioc ordinaire, appelé cassave amere aux Colonies Hollandaise.

Banannier.

Le banannier doit être considéré comme faisant la base, la principale partie des vivres: il croît dans les terres-basses avec une vigueur si prodigieuse, qu'elle peut lui faire surmonter une

partie des obstacles qu'une culture négligée opposeroit à son accroissement.

Cependant, comme il ne s'agit pas seulement d'avoir des bananiers, mais d'en avoir qui durent long-temps, & produisent beaucoup, il faut en négliger d'autant moins la culture, qu'elle est très aisée en même-temps qu'indispensable.

Elle ne consiste qu'à entretenir les pièces bien sarclées, à faire ôter les feuilles mortes dont la plante cherche à se débarrasser à mesure qu'elle en produit de nouvelles : ces feuilles mortes embarrassent les touffes, & les tiges auxquelles elles tiennent; elles empêchent la circulation de l'air, & occasionnent une humidité nuisible dans les bananiers. A chaque sarclage, on doit donner les ordres les plus précis pour qu'elles en soient proprement nettoyées; mais il faut aussi chaque fois en couper encore trois ou quatre des vertes les plus basses, qui sont les plus près de subir le même sort.

Lorsqu'une banannerie n'est pas assez desséchée, outre que la plante y périclite peu à peu, elle est encore sujette alors à être attaquée par un ver assez gros, qui se loge dans l'intérieure de la tige, laquelle se conserve encore assez long-temps avec cet accident, mais finit toujours par périr, & ce qui est remarquable, par perdre la faculté de produire son fruit, si le ver la pénètre avant que la végétation ait déterminé son développement; & s'il survient après, le fruit sera imparfait & ne parviendra pas à une entière maturité.

On commet généralement, au sujet des bananeries, une négligence à laquelle on fait d'autant moins d'attention, qu'il semble

Négligence habituelle au sujet des

bananeries.

toujours que la force de la végétation doive mettre la plante au-dessus de tous les accidents, & qu'on ne réfléchit jamais assez sur toutes les suites facheuses que chaque négligence entraîne après elle.

Celle dont on veut parler consiste en ce que, pour prendre le régime de fruits ou bananes, on se contente d'abattre la tige d'un coup de sabre, à la hauteur la plus commode, & de la laisser là : quelquefois même on ne fait qu'abattre le régime en coupant la queue, & on laisse la tige de bout.

Maniere de cueiller  
les régimes.

Lorsqu'on cueille le régime d'un bananier, il faut au contraire, couper en même-temps la tige, le plus près de terre qu'il se peut, la tronçonner par quelques coups de sabre, & couper aussi les feuilles. On mettra par dessus le tronc coupé les feuilles sèches d'abord, & ensuite les autres; après quoi, on arrangera par dessus tous les tronçons de la tige coupée : ce soin empêchera que l'humidité & l'eau ne puissent filtrer jusques dans les racines, & aidera encore la végétation à se déterminer à la production de nouvelles tiges plus vigoureuses.

Aureste, tout ce travail est beaucoup plus long à décrire qu'à exécuter; il n'est l'affaire que de deux ou trois minutes au plus. Cependant, tous les cultivateurs attentifs & judicieux observateurs, conviendront qu'on néglige généralement de le faire pratiquer strictement; quoiqu'ils soient tous persuadés que le préjudice & le désordre occasionnés par le défaut de cette attention, suffit pour faire périr, & perdre enfin totalement une banannerie.

Les esclaves ont une grande répugnance à s'affujettir à ces petits devoirs, dont l'utilité ne les frappe pas assez vivement,

pour qu'ils y prennent quelque intérêt : il faut donc nécessairement les y contraindre.

On distingue trois sortes de bananniers, qui tirent leur nom de celui qu'on a donné à leur fruit : le musqué, le simple, & le guinga. Trois espèces de bananniers.

Le premier donne les plus gros régimes : sa tige est noirâtre comme celle du bacovier. Le simple n'en donne que de moins beaux.

Dans les terres-basses, lorsque le banannier est bien cultivé, un régime contient de 60 à 90 fruits ou bananes : ceux qui en ont 70 à 80, sont réputés de beaux régimes. Celui du guinga, n'en contient jamais plus de 7 ou 8, mais ils sont beaucoup plus gros.

Pour une plantation de bananniers, il faut comme pour toutes les autres, apporter le plus grand soin au choix des plants, & ne se servir que de ceux pris dans les touffes qui ont les plus beaux régimes, & qui rapportent le plus, on doit en exclure absolument le guinga, qui ne fait qu'occuper inutilement le sol. Plantation de bananniers.

On doit faire planter en même-temps beaucoup de bacoviers, aussi utiles aux maîtres qu'aux esclaves : l'espèce qui porte le plus petit fruit est préférable.

Le banannier est une plante infiniment intéressante : sa description se trouve dans trop d'ouvrages pour qu'on la croie utile ici ; mais on ne fauroit s'empêcher de détailler tous les avantages qu'on en retire, surtout de son fruit. Avantage que procure le banannier.

Cette plante en produit avec une grande abondance, c'est une nourriture très saine, & d'un goût excellent ; il peut tenir lieu de

pain , en cas de besoin ; & aux Colonies Hollandaises , on s'en sert pour le suppléer en partie. Ce fruit peut être apprêté d'une grande diversité de maniere , & facilement : c'est une véritable manne , un des beaux dons que la nature ait fait aux climats qui lui sont propres.

On a vû combien son ombrage est utile aux plantations nouvelles : il a encore une autre utilité , dont on n'a pas eu occasion de parler.

Lorsqu'un terrain est couvert de halliers & d'herbes , qu'à moins d'un entretien trop dispendieux , on craint de ne pas réussir à y établir une culture utile à laquelle on voudroit bien le destiner , à cause de ces herbes dont il est infecté ; on suppose encore qu'on veuille avoir un terrain neuf pendant long-temps , sans qu'il y croisse qu'infinitement peu d'herbes ; dans ces cas , on n'a qu'à le planter en bananiers , espacés seulement à 8 , 9 ou 10 pieds au plus : dès qu'ils se feront élevés assez pour couvrir le sol de leur ombrage , les herbes une fois détruites , il n'en fera pas infecté de nouveau.

Cette plante d'ailleurs , étant nourie de l'atmosphère , par ses larges feuilles , n'enlève qu'infinitement peu à la terre , qu'elle soulève en y insinuant les racines , & qu'elle bonifie ainsi plutôt que de diminuer sa richesse.

Dans une banannerie , on peut planter entre les rangs de bananiers , dans une certaine étendue , des tayets , à environ 18 ou 20 pouces de distance les uns des autres , & plus près si l'on veut. Elles aideront encore à couvrir d'avantage le sol , sans le détériorer.

**Tayets.**



Elles sont fort utiles aux nègres & même aux blancs, pour varier leur nourriture : mais, pour cela, il faut en avoir une assez grande quantité, pour qu'ils ne soient pas obligés de manger le corps, le gros de cette racine, qui forme une espèce de tige d'environ deux pieds de long & 6 à 7 pouces de diamètre, & qui n'est pas de bon goût; tandis que son extrémité qui est en terre, est fort différente : surtout, elle produit une espèce d'excroissance comme des pommes de terre, dont elle s'enveloppe, qui fait une nourriture fort délicate.

Le gros de la racine est une ressource très utile pour nourrir une grande quantité de cochons.

L'on peut aussi planter de même dans une partie d'une banannerie du *camanioc*, appelé à Surinam cassave blanche; sa culture toutefois conviendrait mieux dans un endroit séparé.

Camanioc;

Cette espèce particulière de manioc, dont l'eau ou la partie aqueuse n'est point un poison, qui donne une cassave plus blanche, plus substantielle, & de meilleur goût, est encore pour un établissement une ressource aussi agréable qu'utile : la racine farineuse, rotie sur des charbons, se mange comme du pain, & en tient lieu dans l'occasion; elle a un goût de noisette très agréable, & fait en tout une fort bonne nourriture.

A Surinam, on en sert ordinairement en place de pain, ainsi que des bananes & des bacôves, aux blancs employés sur les Habitations : il faut la manger avant quelle soit entièrement refroidie. Il est étonnant que l'on n'en cultive, pour ainsi dire point à Cayenne, quoique les nègres en soient très friands.

Les ignames ne réussissent pas, s'il n'y a point de terreau à

Ignames;

D d

la surface du sol : c'est aussi une nourriture saine & utile, dont on fera bien de planter autant qu'on le pourra.

Quant aux patates, cette espèce de lianne tout-à-fait préjudiciable aux autres plantes, doit être excluse absolument de tous les dessèchements : il ne faut en permettre la culture que sur les digues d'entourage, c'est le véritable & le seul emplacement qu'on peut leur destiner.

Le maïs ne gêne point les nouvelles plantations des diverses espèces de vivres; ni même guère les jeunes cannes à sucre, lorsque la terre est riche : on ne doit pas négliger d'en planter beaucoup; il est d'une très grande utilité pour les animaux; mais on ne croit pas qu'il soit une nourriture saine pour les esclaves.

Riz

Le riz, l'une des nourritures les plus saines pour tous les hommes, qui seul en nourrit une si prodigieuse quantité, croît dans les terres-basses avec une vigueur étonnante, & produit beaucoup.

On peut aussi en planter dans les nouvelles bananneries, au moment qu'on les fait seulement; mais sa culture n'est pas sans inconvénients dans ces terres : après être récolté, il repousse tellement, les graines tombées à terre se multiplient à tel point, enfin il est si vivace dans les terres-basses, que ce n'est qu'avec de très grandes difficultés, beaucoup de patience, de temps, & par conséquent, de dépenses, qu'on vient à bout de le détruire pour en nettoyer les pièces.

Inconvénients de  
cette plante.

Les récoltes en sont très minutieuses, & absorbent un temps infini : ce qui dérange d'autant plus les autres travaux, qu'ils se trouvent commandés par ces récoltes, lesquelles obligent à les abandonner, en quelque état qu'ils soient : & c'est toujours un très grand inconvénient, que quelque événement vienne les soustraire

à l'ordre des calculs auxquels ils doivent être constamment soumis.

Cependant, il faut avoir du riz en quantité suffisante, pour varier la nourriture des esclaves; mais on pense qu'il vaut souvent mieux l'acheter.

Celui qui ne s'occupe que de quelque petite culture, & qui fait du riz, peut trouver un bénéfice satisfaisant à le vendre 12 livres le baril: mais celui qui fait une grande culture, ne peut que perdre à celle là: chaque baril lui coûteroit 5 ou 6 fois le prix ordinaire.

Mais, en se déterminant à l'acheter, il faut donner exclusivement la préférence au riz de la Colonie: celui qu'on apporte de la nouvelle Angleterre est moins bon, & fort souvent il a souffert du transport; celui qui vient d'Europe ne sauroit être regardé comme une nourriture saine, par bien plus de motifs encore, & de bien plus forts, de la même raison. ( m )

On compte que, dans les terres-basses, 7 quarrés de vivres, ( qui font à peu près 15 âcres & demi de Surinam ), bien cultivés, peuvent nourrir cent esclaves de tout âge, y compris les enfants; car ils ne suffiroient point pour cent hommes: mais on ne doit jamais borner la nourriture au strict nécessaire; il faut au contraire, toujours en avoir une fort excédente à ses besoins. Il vaut mieux qu'il s'en perde beaucoup, que de s'écartet de cette

Proportion de l'étendue de plantation en vivres au nombre de négres.

---

( m ) Le bananier commence à rapporter au bout d'un an; les tayles font mûres en 13 ou 14 mois; le manioc en 15 ou 16; le camanioc en 7 ou 8; le mays en 4, il y a une espèce qui l'est au bout de 3 mois; le riz en 4 mois environ; les patates en 5 ou 6, & les ignames en 10 mois.

précaution, & de cette maxime inséparable d'un établissement bien organisé & sagement ordonné, que le maître soit dans tous les temps, dans une abondance complete, pour satisfaire au premier des devoirs que lui imposent sévèrement la nature, & ses engagements envers l'humanité.

Remarques à cet égard.

Il est en outre nécessaire de remarquer à cet égard que, tels sont le génie & l'esprit des esclaves en général, qu'ils ne croient voir le nécessaire, & ne s'en tiennent assurés que, lorsqu'ils sont convaincus qu'il y a réellement du superflu, qu'ils sont même dans une espèce de profusion.

Un atelier d'esclaves employé à la culture, ne sera content de sa subsistance que, lorsqu'il pourra la choisir & la prendre à son aise, sans être surveillé par l'œil du maître; & rien ne leur répugne autant, que d'être appelé à tour de rôle pour recevoir une ration : fut-elle excédente de beaucoup à ses besoins, il ne verra que l'humiliante nécessité de mesurer son appétit, & la capacité de son estomac, sur la volonté de son maître, & ses fers s'appesantir jusques sur la première loi que peut seule imposer la nature.

Le premier des besoins qui commande à tous les autres dans tous les hommes, frappe bien davantage encore, & intéresse bien plus particulièrement l'esclave : c'est aussi sur cet objet qu'un atelier aura singulièrement & sans cesse les yeux ouverts, dans la conduite du maître; & sa prévoyance, sa libéralité à cet égard, feront toujours infailliblement la mesure de leur confiance & de leur bonne volonté.

Un maître qui, avec un maintien convenable, traitera géné-

reusement les esclaves, en fera respecté, craint, & obéi; celui qui les traitera en avare, ou mesquinement, en fera méprisé.

Malheureusement, dans toutes les Colonies on agit sur ce point avec trop de lésinerie : plus malheureusement encore dans toutes aussi, beaucoup de particuliers manquent plus ou moins souvent de la quantité de vivres nécessaires à la subsistance de leurs ateliers : cruelle conjoncture pour un homme sensible; & malheur à celui qui ne l'est pas.

Défaut ordinaire dans toutes les Colonies.

Malheureusement encore, dans toutes les Colonies, beaucoup de personnes qui paroissent pleines d'humanité, la font consister seulement à ne pas chatier ni punir les esclaves, à leur laisser comme on dit, *la bride sur le cou*; & dorment en paix sur tout le reste, en disant qu'ils se tireront bien d'affaire. ( n )

Les esclaves connoissent trop leurs intérêts, pour se méprendre sur les mots; & raisonnent tout autrement, ils diront : » en ne » pourvoyant qu'incomplètement à nos besoins, vous nous rendez » des perturbateurs de l'ordre public; vous nous forcez à troubler » nos voisins dans leurs propriétés; & vous appésantissez nos fers » par le sentiment de nos torts qui ne fait qu'aggraver encore » celui de notre misere.

---

( n ) Il n'est point rare d'entendre ce mot, qui ne décèle que de la barbarie; telle humanité qu'on puisse affecter à l'extérieur. Il faut encore remarquer que ce n'est pas la même chose dans cette Colonie, d'avoir de l'argent pour acheter journellement des vivres, ou d'en avoir chez soi des plantations suffisantes. C'est au Gouvernement à faire veiller, que chaque Habitation ait des plantations de vivres en rapport, proportionnées au nombre d'esclaves qui y sont affectés.

» Procurez nous libéralement une subsistance saine, une nourri-  
 » ture abondante ; étendez sur nous des soins généreux & bien-  
 » faisants dans tous les temps, mais particulièrement lorsque nous  
 » sommes malades ; maître, & le plus fort, foyez indulgent, mais  
 » juste surtout : voilà ce que nous autres esclaves appelons de  
 » l'humanité dans la classe que nous occupons sous votre empire :  
 » remplissez ces devoirs, & nous remplirons les nôtres avec joie ;  
 » & persuadez-vous bien que, jamais les justes chatiments que  
 » vous nous infligerez pour nos fautes, ne nous porteront au  
 » murmure, ni à l'indisposition contre vous : nous savons très  
 » bien discerner qu'une police exacte, loin de nous vexer, fert  
 » au contraire à nous rendre moins malheureux.

Quoiqu'on se soit fait un devoir d'être le plus succinct possible dans le cours de cet ouvrage, on y a cependant traité avec des détails suffisants, toutes les cultures qu'on peut faire avantageusement à la Guiane. Si on ne s'est pas étendu davantage sur celle de l'Indigo, dont les succès sont si satisfaisants, c'est qu'elle dépend particulièrement de l'art de l'Indigotier, insuffisamment développé par des Auteurs instruits. On n'auroit pû auroste présenter que des observations sur les différences que le climat de la Guiane apporte dans les opérations de cette manufacture ; & sur cela, nous n'avons jusqu'ici pas encore acquis des connoissances dignes d'être consignées dans ce traité.

Quant à la culture du rocou, on se dispense d'en parler parce qu'on la croit inutile à la prospérité de cette Colonie, qui est le seul but qu'on se propose : cette denrée est tout-à-fait discréditée en Europe, & ce qui pis est, elle le deviendra de plus en plus :

les manufactures qui l'employoient, font parvenues à pouvoir s'en passer, & elle ne l'employeront plus dorénavant qu'autant qu'il fera au plus vil prix. On doit désirer qu'on veuille ouvrir les yeux sur cette objet, & qu'on abandonne totalement cette culture dans cette Colonie.

---

## CHAPITRE XII.

### *Des Coffres d'écoulement, & des Batardeaux.*

---

#### § I.

##### *Des Coffres d'écoulement.*

**C**ETTE machine hydraulique a des avantages si considérables, qu'on devoit la préférer aux écluses, si elle n'étoit exposée dans la Guiane, à être piquée par les vers & détruite en 3 ou 4 ans, quelquefois plutôt ou plus tard.

On convient également de son utilité dans les Colonies Hollandoises ; mais on y en fait peu d'usage ; parce qu'on les y fait exécuter avec tant de négligence & d'imperfection, qu'ils ne sont point étanches : on les place d'ailleurs avec peu de soin ; desorte qu'en général ils réussissent bien rarement comme ils le devoient faire.

Les coffres doivent avoir 20 pieds de long au moins, & 24 au plus ; & c'est cette dernière mesure qui convient le mieux.

Dimension & composition des coffres.

On doit leur donner 2, 3, 4, & jusqu'à 5 pieds d'ouverture, selon la grandeur des écoulements auxquels on veut les faire servir.

On fait les deux côtés de madriers d'une seule pièce, de toute la longueur du coffre, mis de champ les uns sur les autres. Le dessus & le dessous sont au contraire de madriers coupés par bouts, & cloués en travers sur les bords de ces côtés.

Les longs madriers doivent donc toujours avoir de longueur celle du coffre, & de largeur 13 pouces, ou tout au moins un pied sur deux pouces d'épaisseur pour un coffre de 3 pieds; 2 pouces 1 quart pour un de 4 pieds, & d'un pouce & demi, pour un coffre de 5 pieds.

Ceux destinés pour le dessus & le dessous doivent avoir aussi environ un pied de large; quant à l'épaisseur, elle doit également être proportionnée à la grandeur du coffre, & avoir aussi, pour 2 pieds d'ouverture, 1 pouce & demi, pour 3 pieds, 1 pouce trois quarts, pour 4 pieds 2 pouces, & pour 5 pieds 2 pouces & demi.

Attention à avoir pour les devis des madriers.

Pour la longueur de ces derniers, il faut faire en sorte qu'il n'y ait point de perte en les employant, & pour cet effet, observer avec attention ce qui suit.

Pour un coffre de 2 pieds d'ouverture, l'épaisseur des côtés ajoutés, chaque bout du dessus ou du dessous aura 2 pieds 4 pouces de long: il faut bien estimer 2 pouces pour que l'ouvrier puisse en le sciant, lui donner la coupe qu'il conviendra; chaque bout aura donc 2 pieds & demi.

Or, si l'on veut qu'un madrier donne 4 bouts, il faudra qu'il



ait 10 pieds de long; pour 5 bouts 12 pieds & demi, ainsi du reste.

Dans l'intérieur du coffre, pour en soutenir les côtés, il faut des cadres de 3 en 3 pieds environ; lesquels doivent être faits de madriers proportionnés ainsi à la grandeur du coffre: pour 2 pieds d'ouverture, 2 pouces un quart d'épaisseur; pour 3 pieds, 2 pouces un quart; pour 4 pieds, 2 pouces trois quarts ou 3 pouces; & pour 5 pieds, 3 pouces & demi: leur largeur doit toujours être d'un pied, parce qu'on le fera refendre par le milieu, pour en faire deux pièces de 6 pouces, largeur convenable des cadres.

Quant à leur longueur, pour un coffre de 2 pieds d'ouverture, il faut 4 bouts de 2 pieds 2 pouces; par conséquent, un madrier de 8 pieds 8 à 9 pouces, fera 2 cadres; 8 cadres exigeront 4 madriers de 8 pieds 9 pouces, 12 pouces de large, & 2 pouces un quart d'épaisseur; s'il faut 9 cadres, ce sera 4 madriers & demi, il faut en compter cinq.

D'après ces diverses dimensions, il sera aisé de faire les dévis à donner aux fournisseurs, pour toute sorte de coffre.

Il faut de plus quelques planches pour la porte, & quelques pièces de bois, qu'on n'indique point ici, parce qu'il en sera fait mention plus loin, pour éviter une répétition.

Il est à remarquer que, lorsqu'on dit un coffre de 3 pieds d'ouverture, on entend qu'il est fait de trois madriers pour les côtés; car on n'ajoute jamais de pièce, pour compléter une dimension quelconque; ainsi l'on dit un coffre de 4 pieds, parce qu'il est fait de 4 madriers par chaque côté; s'il en avoit 5, il seroit dit de 5 pieds, &c. &c.

Remarque sur la dimension dénommée des coffres,

E e

La maniere de les construire fera indiquée ici, sur la supposition d'un coffre de 3 pieds, & de madriers de côté de 24 pieds de long.

Maniere de les construire.

On prendra ces longs madriers, & sans les raboter du tout, on en fera joindre bien exactement avec la varlope, trois ensemble pour un côté, & de même pour l'autre : on coupera le bec de flûte pour la porte, à l'inclinaison de 26 degrés & demi, & pour qu'on puisse le tracer par une méthode plus vulgaire, on fera à l'extrémité de ce coffre un trait avec une équerre, on prendra la moitié de la hauteur du côté qui est de 3 pieds, ce sera donc 18 pouces; on portera ces 18 pouces en arriere du trait d'équerre, où l'on en fera un aussi : d'un des bords de ce côté à l'autre, on tracera une espèce de diagonale; & ce sera la coupe demandée, laquelle ne diffère que de quelques minutes de 26 degrés & demi.

La largeur de ces côtés qui est leur hauteur, donne la dimension ou grandeur de ces cadres, de dehors en dehors. On les assemble quarrément sur leur plat avec un tenon, ou plutôt une queue d'aronde, en forme d'affourchement.

Celui qui est au bec de flûte doit avoir la même coupe; c'est-à-dire que, le dessus & le dessous restant horizontalement, les côtés aient l'inclinaison de cette coupe. Le coffre ayant 24 pieds de long, il faudra 9 cadres.

Les cadres étant prêts ainsi que les côtés, on les arrange sur un de ces côtés assemblé comme il doit être par terre sur des bois : on met celui du bec de flûte à sa place, observant de le reculer en dedans de 3 lignes, & un autre à l'autre bout du

coffre. Les sept qui restent sont distribués ensuite également, sur la longueur de ce côté; on les pose bien à angle droit, avec une ligne tracée de chaque côté pour appercevoir s'ils ne se dérangent point.

On prend ensuite l'autre côté du coffre, les trois autres madriers l'un après l'autre; on les arrange bien à leur place en les serrant fort pour les joindre; & on les cloie sur les cadres.

On renverse avec précaution cet ouvrage sens dessus dessous, mettant le côté cloié en bas, & celui qui ne l'est point dessus pour le cloier aussi: cela étant fait, on retourne le coffre dans sa situation naturelle, les côtés verticalement; puis on coupe des madriers, pour fermer le dessus & le dessous, qu'on fait bien joindre aussi, lesquels doivent être cloiés avec un grand soin & très fortement, même sur les cadres, lorsqu'on les rencontre.

Mais, avant de placer le fond & le dessus, il faut prendre une pièce de bois dur, de l'espèce la plus incorruptible dans l'eau, dont la longueur excède de 3 pouces chaque côté de la largeur du coffre: après l'avoir équarri selon la coupe du bec de flûte, & dressé à la varlope, on la place en travers du coffre, à fleur du bec de flûte, pour faire l'office de premier madrier pour fermer le coffre, & pour recevoir les gonds qui doivent porter la porte, & la porte elle-même.

On l'arrête dans cette situation par deux chevilles de fer qui traversent, ainsi que le cadre qui se trouve directement dessous, par des barres de fer feuillard, qui faussent les deux bouts de la pièce & sont cloiées contre les côtés du coffre, par le cadre même qu'on cloie en dedans fortement contre la pièce; & par le premier madrier qu'on met après la pièce pour faire le dessus du coffre;

on les lie ensemble avec force; puis on met une autre pièce parfaitement semblable en bas du bec de flûte, laquelle est arrêtée de la même manière.

Lorsque tout cela est fini, que le dessus & le dessous du coffre sont fermés en madriers, & que les côtés sont assez fortement cloués contre les cadres; on prend deux autres pièces de bois de 7 à 8 pouces d'équarrissage qu'on place sur le coffre, l'une à l'endroit du premier cadre après le bec de flûte, c'est-à-dire sur le second cadre, & l'autre au bout opposé, aussi à environ 2 pieds & demi sur le second cadre. On les arrête également avec des chevilles de fer, & des barres de fer feuillard, d'une manière très solide: après cela, on dresse à la varlope, avec la plus grande exactitude tout le bec de flûte, ensemble les pièces de bois.

Pour faire la porte, on prend la longueur du bec de flûte, sur laquelle on coupe deux pièces de très bon bois bien pesant: on les dispose en forme de coin; c'est-à-dire qu'elles doivent avoir d'un bout 5 pouces & demi d'équarrissage, & de l'autre la même largeur, mais seulement 2 pouces un quart d'épaisseur, le tout bien dressé à la varlope.

Les planches pour la porte étant bien dressées, bien unies, & exactement préparées & assemblées, on clouera ces deux pièces de bois par dessus, c'est-à-dire les planches contre ces bois, observant que le gros bout soit en bas du bec de flûte, & qu'elle soit à fleur du bout de la porte de chaque côté, au bord du coffre à fleur, & non du côté du milieu; & encore que la porte ne doit pas être longue pour descendre jusqu'au bas & à fleur de la pièce d'en bas du bec de flûte, mais seulement porter dessus de 3 pouces ou 2 pouces & demi.

On met ensuite un doublage de planches à cette porte , entre ces deux pièces de bois , le tout bien cloué ; car toutes ces parties demandent à l'être extraordinairement.

On aura de gros gonds & de fortes pentures de fer ; celles de fonte ou de cuivre , ainsi que leurs cloux , dureroient bien plus long-temps : toutefois celles de fer , si elles sont faites dans des proportions suffisantes , durent autant que le coffre ; & c'est tout ce qu'il faut,

Les gonds traverseront la cape , la pièce de bois , & seront arrêtés derrière avec des écroux ou des clavettes. La porte sera ferrée avec soin ; & les cloux vers le collet des pentures , seront à écrou ainsi que ceux du bout , & quelques uns dans le milieu : ces pentures auront de longueur celle de la porte , moins 6 pouces.

La porte étant posée & bien conditionnée , on envoie un ouvrier habile dans le coffre , & mieux vaudroit-il y aller soi-même , pour remarquer les petits jours de la porte , s'il s'y en trouve , & ce qui empêche qu'elle joigne : on remarque ces endroits , & la porte étant ouverte , on y passe une varlope , ou un rabot fin , très légèrement : on referme & on examine de nouveau , remédiant ainsi continuellement au plus petit jour qu'on puisse appercevoir , enfin jusqu'à ce que la porte se ferme hermétiquement.

Ce travail fini , on n'a plus qu'à calfater tout le coffre , excepté la porte , comme on fait les Navires ; on enbraye les coutures , & on enduit tout le coffre de goudron ; alors il est fini.

En dedans des cadres des deux bouts , on y fait affujettir deux morceaux de bois en croix , qui buttent contre les 4 angles des cadres , pour faire l'effet de guêtres , & empêcher que le coffre ne souffre , s'il

recevoit quelque secouffe lorsqu'on le pose , qu'on le descend dans le trou ou canal d'écoulement. On a soin d'ôter ces deux croix , lorsqu'il est posé & le batardeau fini.

Nous avons remis jusqu'ici l'explication de plusieurs choses , pour ne pas interrompre les détails qui nous occupoient ; nous allons maintenant y revenir : le bout du coffre , le bout des madriers qui forment le bec de flûte, quoiqu'ayant un peu d'inclinaison , peuvent être considérés comme n'étant sujets à aucun gonflement sensible : les deux pièces de bois , celle du haut & celle du bas , qui forment le carré de ce bec de flûte, ne seront sujettes non plus à aucun gonflement calculable : le bec de flûte aura donc toujours ses quatre côtés également élevés , & à fleur les uns des autres ; il n'y pourra survenir aucun dérangement notable qui empêche la porte de joindre parfaitement : elle restera toujours dans le même état.

Si, en supprimant ces pièces de bois , on eût fait avancer les madriers du dessus & du dessous du coffre jusqu'au bec de flûte , le gonflement inévitable qu'ils auroient éprouvé , auroit fait que jamais le dessus & le dessous de ce bec de flûte n'auroit été égal avec les côtés : la porte auroit fait de l'eau , laquelle formant équilibre avec celle du dehors , eût empêché la pression ; & le coffre eût été inutile , ou à peu près.

Les deux pièces de bois qu'on a clouées sur la porte , le gros bout vers le bas , font le double effet de l'empêcher de se déjetter & de se soulever , de balancer sur les gonds , lorsqu'il survient ce petit clapotage qui annonce le commencement du flot. Cela l'oblige de rester fermée tant qu'elle n'est pas poussée par les eaux intérieures du canal d'écoulement , sans néanmoins que ce poids l'empêche

d'être facilement ouverte par l'impulsion de ces eaux : avantage qu'elle reçoit de la coupe du bec de flûte ; au lieu que par celle qu'on leur donne dans les Colonies Hollandaises, qui est à peu près la diagonale du quarré, il faut un volume d'eau considérable pour faire tant soit peu ouvrir la porte ; & les eaux extérieures n'ont qu'un très petit poids, ne font aucune pression pour ainsi dire sur cette porte. Les eaux qu'elle laisse passer intérieurement, sont équilibre avec celles du dehors ; alors la porte ne ferme qu'imparfaitement ; le coffre ne fait presque point son office ; & les fossés, les canaux d'écoulement s'emplissent d'eau pendant le flot.

Ce qui contribue encore à cet inconvénient, c'est l'espèce de pentures & de charniere de bois, avec lesquelles on suspend cette porte, au lieu de pentures en fer : celles-là ne pouvant être exactes, & d'ailleurs se gonflant, ne sauroient retenir la porte à sa vraie place.

Le fer se rouille, dira-t-on, & dure peu : d'accord ; mais il vaut mieux faire une dépense nécessaire, que d'avoir un coffre qui a coûté beaucoup & devient inutile.

Lorsqu'on prend le soin de faire les coffres tels qu'ils viennent d'être détaillés, ils remplissent parfaitement leur office : ils ferment si bien, & d'eux-mêmes par la pression des eaux de la marée, qu'ils ne font aucune eau.

Il faut seulement avoir l'attention, comme pour tous les coffres d'écoulement possibles, de les faire visiter souvent, pour voir si la marée n'a point apporté quelques petites pièces de bois qui se feroient prises entre les mouvements de la porte ; ce qui pourroit lui faire effort, en forçant un peu les pentures. Dans ce cas, c'est l'affaire d'un moment que d'y remédier, en resserrant les pen-

Attention à avoir  
pour tous les coffres,

tures. & les mettant en l'état où elles doivent être, par le moyen des écroux, ou des clavettes, avec lesquels on peut ferrer les gonds à tel point que l'on veut.

Modèle de coffre remis par l'Auteur au Commandant de Rochefort.

En 1781, lorsqu'après avoir dû être chargé en chef du dessèchement des marais de Rochefort, il fut décidé ensuite par le Ministre qu'au lieu de les exécuter, je repasserois dans la Guiane, je fis construire un petit modèle de ces coffres, pour servir au besoin, ainsi que des batardeaux, lequel fut remis à Mr. le Commandant de la Marine de ce département.

Installation de ces coffres.

Le coffre étant fini, on fouille son emplacement pour le poser : si c'est au milieu de la belle saison où l'on n'appréhende point la filtration des eaux, on peut se contenter de creuser un trou dans l'alignement de la digue dans laquelle on veut le placer ; sinon il faudra en même-temps ouvrir le bout du canal jusqu'à la rivière.

Lorsque le trou est fouillé bien de niveau à la profondeur de la basse-mer, on approche le coffre du bord, on le couche en arrière, de manière que le dessous ou le fond se présente le premier vers le trou ; on met dessous deux pièces de bois qu'on avance assez pour qu'elles anticipent de quelques pieds sur le trou : on fixe à chaque bout du coffre un palan qu'on a le soin d'accrocher soit à un fort piquet, soit à un tronc d'arbre : on pousse le coffre avec des leviers ; on le tient ferme lorsqu'il culbute avec les deux pièces de bois, & se remet dans sa situation naturelle, puis on le descend doucement au fond du trou. Toute cette opération est l'affaire d'un petit quart d'heure, & peut être faite même en quelques minutes, si tout est bien préparé.

Dès que le coffre est à sa place, il faut le charger dans le milieu



de sa longueur, de beaucoup de terre, ou de vase, & en combler le trou de chaque côté, à cet endroit, jusqu'au niveau du dessus du coffre; étant très essentiel qu'il soit aussi bien fortement chargé, & fixé par les côtés, dès le premier instant qu'il est en place; mais on le répète, vers le milieu de la longueur seulement, & dans une étendue de 8 ou 9 pieds seulement.

On doit se rappeler ici deux pièces de bois qui ont été fortement fixées sur le dessus du coffre, l'une sur le second cadre du devant, l'autre sur le second cadre de derrière: il faut à l'alignement du bord de ces pièces, faire mettre à angle droit avec le coffre, un cordeau en travers du trou, & faire fouiller de chaque côté un petit bout de fossé qui aura 10 pieds de long, au delà du bord du canal, & d'un pied & demi de large, à la profondeur de six pouces ou un pied plus bas que le dessus du coffre.

Ces quatre bouts de fossé étant prêts, on y descendra à chaque bout du coffre une forte pièce de bois qui soit assez longue, en traversant par dessus le coffre; pour atteindre l'extrémité des petits fossés, c'est-à-dire pour excéder de chaque côté d'environ 10 pieds la largeur que devra avoir le canal: ces pièces de bois doivent être rondes d'environ un pied de diamètre; & il faut avoir eû soin de se les procurer sur les lieux, à l'avance.

Elles doivent d'abord être posées en dedans de chacune des pièces de bois fixées, comme on l'a vû, sur le coffre, & les toucher, porter contre pour en prévenir l'écartement & le dérangement du batardeau, par le ferme appui de leur contiguité.

Ces grosses pièces de bois ou lambourdes, doivent porter de tout leur poids sur le coffre, & non par les bouts seulement, au

fond des petits fossés, où elles ne doivent qu'être retenues. On fait chasser dans ces fossés quelques piquets à l'extérieur de ces pièces de bois, pour en retenir encore l'écartement ; & l'on comble de terre les petits fossés avec soïn.

En dedans de ces lambourdes, & le long de chacune, on plante une rangée de bons piquets, dont les têtes ne dépassent que d'un pied, mais également le dessus de la lambourde, & s'ils ne se joignoient pas assez bien les uns les autres, on en feroit planter ou chasser de plus minces par derrière, pour boucher les issues qu'il pourroit y avoir.

Mais il restera un espace sans piquets, parce qu'on ne peut y en mettre ; c'est l'intervalle occupé par le coffre : pour le remplir, il faut mettre à chaque extrémité, à ces endroits sur le coffre, des portions de madriers en travers du coffre, dont les bouts prendront derrière les premiers piquets. On peut même se contenter d'y mettre des bouts de piquets couchés en travers les uns les autres, & entassés ainsi en rang jusques en haut.

Après cela, on n'a plus qu'à combler tout le trou de vase ; d'abord jusqu'à un pied au dessus du niveau des piquets du batardeau ; ensuite on élève le milieu, en laissant un talus fort incliné aux terres pour former la digue.

Il est essentiel d'élever la digue sur le coffre : d'abord, d'environ deux pieds plus haut que celles du desséchement qui viennent y aboutir, pour le charger beaucoup dans les premiers moments ; afin que les terres des batardeaux se compriment fortement, & que leur affaissement qui doit arriver à cet endroit, n'oblige pas à y revenir de sitôt.

Les détails de cette opération auront paru longs fans doute, à ceux qui n'en connoissent pas la nécessité; mais ces coffres sont d'un usage indispensable pour le cultivateur qui voudra entreprendre de nouveaux défrichés, former un nouvel établissement, & jusqu'à ce qu'il ait le temps & les moyens de construire des écluses, ils doivent lui en tenir lieu. C'est donc parce qu'il est de l'importance la plus essentielle pour lui de réussir complètement à en faire d'assez bons, & à les poser assez exactement, pour que ses dessèchements ne laissent rien à désirer de ce côté, qu'on a crû devoir examiner attentivement tout ce qui tient à leur performance.

Les petits coffres qui servent à l'écoulement des eaux, lorsqu'on fait des fossés; des canaux, ou tous autres ouvrages hydrauliques, dont les fouilles pourroient se remplir d'eau sans ce moyen, ne sont faits que de quatre madriers cloués ensemble, en forme de caisse. Le bec de flûte a la même proportion, la porte faite & ferrée avec grand soin, a aussi deux pièces de bois dessus, tout comme le grand coffre, à la différence près des proportions relatives aux dimensions de chacune de ces machines. Des petits coffres

Il faut aussi remarquer que les branches des pentures à couplets qui suspendent la porte, doivent y être clouées par dessous, & non en dessus, & les branches qui tiennent au coffre, au contraire par dessus.

Toutes les fois qu'on a besoin d'un coffre de médiocre grandeur, ou d'un espèce de petit coffre, soit pour contenir les eaux dans un bassin, un étang, un vivier, ou toutes autres pièces d'eau, qu'on désire vider en tout ou en partie, de temps en temps,

soit aussi pour laisser couler d'un réservoir ou canal une quantité d'eau quelconque pour les besoins des manufactures, jardins, maisons, &c, il y a une autre espèce de coffre, qui y est plus propre que les premiers, & dont nous croyons devoir présenter ici la construction.

Lorsqu'on aura déterminé le volume d'eau qu'on doit y faire passer, lequel sera supposé ici de 6 pouces, on choisira un arbre d'un bon bois, de la longueur que doit avoir le coffre : on le fera équarrir d'un pied d'épaisseur, & sur une des faces, on le fera creuser de 6 pouces de large & autant de profondeur tout du long, jusqu'à 2 pieds de l'un des bouts, en laissant cette tête entiere, & à l'autre bout, le creux sera ouvert.

On aura alors une espèce de dalle fermée par une extrémité, dont les bords & le fond auront 3 pouces d'épaisseur : en la tournant sens dessus dessous, il faut percer son fond derrière & près de la tête : on aura eû la précaution de laisser à cet endroit du fond une espèce de renflement ou bourelet de 2 ou 3 pouces, pour le renforcer. Ce trou aura 5 pouces un quart environ, s'il est carré, & 6 pouces s'il est rond. Mais cette grandeur de l'ouverture est celle du bas, à la partie inférieure, vers le dedans de la dalle ; car elle doit être en forme conique, & plus large d'un pouce dans le haut.

Ce trou étant fait & bien poli, on y ajoutera un tampon d'un bois très dur & pesant, qui joindra bien exactement en traversant le fond, & pénétrant de quelques pouces dans la capacité de la dalle. Il aura 8 pouces carrés dans le bas, au-dessus de l'endroit qui entre dans le coffre, & dans la longueur de quelques pieds ;

mais la partie supérieure sera équarrie plus mince sur deux faces, & formera un espèce de manche de 8 pouces sur 3 d'épaisseur.

On retournera ensuite cette espèce de dalle sens dessus dessous, le creux en haut; on dressera à la varlope le dessus des deux bords du creux; & l'on appliquera un bon & suffisant madrier cloué par dessus, pour fermer le quatrième côté du coffre.

Pour poser ce coffre, après avoir commencé par déterminer à quelle élévation les eaux dont on a besoin, doivent être portées pour le placer à cette hauteur, on fait à travers la digue un espèce de fossé dans lequel on le pose, le bout ouvert en dehors, & la tête où est le tampon, en dedans du canal; puis on le garnit de vase avec précaution, & grande solidité.

Placement de ce coffre.

Pour assujettir le tampon dans la direction perpendiculaire, on plantera deux bons piquets qui porteront deux traverses, à la hauteur du niveau de la digue, lesquels passant par dessus le trou du coffre, formeront par des entailles correspondantes, une espèce de large mortoise, dans laquelle passera le manche de ce tampon: on en mettra aussi deux pareilles plus bas.

Le manche sera percé de plusieurs trous, vers la traverse d'en haut, pour servir au moyen d'une cheville, à soutenir le tampon soulevé & ouvert autant & si peu qu'on voudra, pour ne laisser échapper à la fois que la quantité d'eau dont on aura besoin: l'on mettra ainsi une forte & longue cheville au bout de ce manche pour le soulever à volonté, comme il vient d'être expliqué.

De la digue à cette traverse, on mettra un fort madrier qui y sera cloué, & qui sera arrêté sur la digue avec des piquets, pour rendre le tout solide, & servir de pont pour accéder au tampon.

Ces sortes de coffres sont infiniment utiles & intéressants : ils ne laissent jamais allerni perdre d'eau ; on en fait passer aussi exactement qu'avec un robinet la quantité désirée , en soulevant plus ou moins le tampon , ils durent plus long-temps que les autres : leur simplicité est cause qu'ils ne se dérangent jamais ; & ils n'ont aucun ferrement qui puisse être détruit par la rouille.

On peut en faire de toute grandeur , depuis 2 pouces jusqu'à 2 pieds d'ouverture : le tout ne consiste qu'à choisir des arbres de dimensions proportionnées.

C'est de cette espèce de coffre , qu'on propose de faire usage à la tête du canal navigable destiné à fournir de l'eau aux cafeteries : il y en faudra deux , un petit pour fournir les eaux posé à leur surface dans le canal ; & un second plus grand , placé vers le fond du canal , pour en vider les eaux en tout ou en partie , lorsqu'on le désirera.

---

## § I I.

### *Des Batardeaux.*

**Q**uoique rien ne paroisse plus simple que ce qui concerne les batardeaux , surtout pour les Habitans des terres-basses , que la nécessité met plus ou moins dans le cas d'acquérir une pratique familière à ce sujet , on ne peut se dispenser d'en examiner ici la construction , & d'indiquer les précautions à prendre , pour qu'ils résistent au poids des eaux , auxquelles on les oppose.

Rien au reste n'est plus commun, que de voir sur les habitations des batardeaux se rompre, être endommagés, avoir des filtrations, & éprouver tous les accidents qui les détruisent au moment où l'on y pensoit le moins; d'où il résulte quelquefois des défastres, & toujours une perte de temps qu'on doit aussi toujours regretter.

Les batardeaux dont on a besoin pour les établissemens de culture sont de deux sortes : d'abord, ceux qu'on fait à demeure pour empêcher les eaux des pinotières, ou celles de la marée, d'inonder les habitations; & ceux qui coupent ou barrent un fossé ou un canal dont on n'a plus besoin; ensuite, ceux qui ne servent que momentanément pour garantir des eaux les ouvrages hydrauliques qu'on est dans le cas de faire exécuter ou réparer : on place toujours dans ceux-ci un petit coffre, pour vider les eaux qui gêneroient les travaux.

Deux sortes de batardeaux,

Pour apprécier la masse ou la force que doit avoir un batardeau, il faut considérer l'étendue du lieu qu'il doit occuper, c'est-à-dire, sa longueur & la hauteur des eaux qu'il doit soutenir.

Avant d'expliquer ceci, il convient d'observer que les batardeaux dont il est ici question, sont faits d'après une nouvelle méthode : ils sont composés de deux parties, d'un batardeau, & de deux sous-batardeaux, un de chaque côté qui en augmente la base de deux tiers; de sorte que, lorsqu'il sera fait mention ici de cette base, celle des sous-batardeaux y sera comprise.

Ces batardeaux sont sur une nouvelle méthode.

On pourra prendre pour règle générale, dans tous les cas qui peuvent se présenter relativement aux terres-basses de la Guiane, qu'un batardeau doit avoir de base 3 fois la hauteur des eaux qu'il a à soutenir, plus le dixième de sa longueur.

Règle générale sur leur base.

Ainsi, nous supposons avoir à barrer une crique de 40 pieds de largeur, & que les grandes marées de l'équinoxe s'y élèvent à 12 pieds : cette hauteur donne 36 pieds ; le batardeau ayant 40 pieds de longueur, le dixième est quatre pieds, qui ajoutés à 36, donnent 40 pieds pour la base totale du batardeau, que l'on construira comme on va l'indiquer. ( o )

On partagera cette quantité en 3 parties, qui feront de 13 pieds 4 pouces, dont une fera la largeur du batardeau, & les deux autres partagées à chacun des sous-batardeaux.

On placera en travers de la crique, perpendiculairement à son cours, deux grosses pièces de bon bois rondes & brutes, assez longues pour porter de 10 pieds sur chaque côté ; on les éloignera l'une de l'autre de 13 pieds 4 pouces ; & au moyen d'un petit fossé, ou plutôt d'une entaille dans le sol, on les baïssera à un pied au dessous de sa surface : vers chaque extrémité, en dehors, il y aura quelques bons piquets, pour en retenir l'écartement.

Dans l'étendue des 40 pieds qu'occupe la base du batardeau, on fera nettoyer la crique avec un grand soin ; on fera même fonder avec une pelle, pour chercher s'il n'y auroit pas quelque bois ensevelis sous la vase, qu'il faudroit faire retirer.

On garnit ensuite en dedans de bons & forts piquets, chacune

( o ) Les personnes instruites sentiront que ces batardeaux ont une force supérieure au poids des eaux qu'ils ont à soutenir ; on doit leur observer qu'il ne s'agit pas de résister à ce poids seulement, mais qu'il faut par leur construction prévenir toute filtration d'eau & toute réparation pour l'avenir : la dépense en journées pour leur donner cette solidité fera toujours une vraie économie.



de ces deux pièces de bois ou lambourdes ci-dessus dites ; lesquels piquets seront enfoncés profondément , & les têtes à la même hauteur , n'excéderont pas d'un pied le dessus de cette lambourde : cela fait on comblera le batardeau , jusqu'à la hauteur des lambourdes seulement.

De chaque côté du batardeau , à 13 pieds 4 pouces , on mettra une autre lambourde , mais au fond de la crique , en fouillant l'espace de talus naturel occasionné par les éboulements , pour l'y faire entrer ; après quoi on la garnira de piquets enfoncés ou chassés le plus profondément qu'on pourra , en laissant toujours excéder la tête d'un pied au dessus de la lambourde : les deux côtés étant ainsi préparés , on fera combler ces deux sous-batardeaux , en observant qu'au bord extérieur ils soient comblés jusqu'au haut des piquets ; & de là en montant par un talus couché ou espèce de glacis , jusqu'au haut des piquets du batardeau.

Après que les sous-batardeaux auront été ainsi comblés & finis , on comblera le batardeau jusqu'au haut de ces piquets d'abord ; ensuite on élèvera la digue , en lui donnant , à partir de ces piquets , un petit talus de chaque côté.

On doit élever d'abord ces batardeaux de quelques pieds plus haut que ne le sont les digues de l'habitation , pour procurer aux terres une grande compression , & eù égard à ce qu'elles s'affaissent beaucoup , & qu'ainsi sans cela , il faudroit dans peu de temps y faire une réparation.

Tous les batardeaux exposés à l'action des marées , doivent être traités comme on vient de le prescrire , de quelque longueur qu'ils soient d'ailleurs.

Tous ceux qui, par leur position au bord d'un canal, ou toute autre qui ne permettra pas qu'il y ait deux sous-batardeaux, & ne pourront ainsi en avoir qu'un d'un côté, auront deux fois & demie la hauteur ci-dessus désignée, dont la moitié sera pour le batardeau, & l'autre pour le sous-batardeau.

Mais s'il étoit question de soutenir des eaux stagnantes, comme celles de pinotieres, on lui donnera alors trois fois la hauteur de ces eaux, dont une moitié sera également pour le batardeau, & l'autre pour le sous-batardeau : & dans ce dernier cas, ceux qui n'auront point de sous-batardeau, auront deux fois & demie la hauteur dite.

**Batardeaux non exposés aux marées.**

Dans toute autre exposition, dans laquelle leur longueur n'excédera pas 15 pieds, ils seront faits sans sous-batardeaux ; mais dans ce cas, on leur donnera pour épaisseur une fois & demie de la mesure de la hauteur des eaux qu'ils ont à soutenir.

**Batardeaux momentanés.**

Les batardeaux qu'on fait pour préserver les ouvrages momentanément, peuvent avoir un tiers moins d'épaisseur ; & on leur donnera une attention proportionnée à leur grandeur, à leur importance, & à la durée du temps qu'ils doivent servir.

**Conditions requises pour un batardeau.**

Pour qu'un batardeau auquel on suppose d'ailleurs toutes les proportions convenables, soit bien fait ; il faut :

1°. Que l'endroit où on doit le construire, soit parfaitement nettoyé d'herbes, d'halliers, & qu'on en ait fait fonder exactement le fond pour s'assurer s'il n'y a aucun bois ; sans quoi, quelque épaisseur qu'on pût lui donner, il seroit sujet à avoir des filtrations, cause prochaine de destruction.

2°. Que les piquets soient plantés & enfoncés bien perpendicu-

lairement le long des lambourdes. On est assez dans l'usage de les incliner contre la lambourde, & de les faire ainsi plus étroits en bas qu'en haut : c'est une faute nuisible : le poids des terres agit alors sur les lambourdes, les fait plier & les écarte; d'où il résulte un dérangement total dans la masse du batardeau, des crévasses, & souvent sa ruine.

3°. Qu'ils ne soient comblés qu'avec de la vase franche, & qu'on n'y mêle point par inattention les herbes, halliers, ou broussailles, dont le sol où l'on prend la terre pourroit être couvert.

On doit avoir l'attention, lorsque c'est à barrer les eaux de la marée qu'on travaille, si c'est au bord de la rivière, de ne combler le batardeau que, lorsque la mer est presque basse, ou d'expédier ce travail assez prestement, pour qu'il soit fait avant la haute-mer; afin que le flot ne vienne pas à le franchir pendant qu'on y travaille : il faut qu'un batardeau soit comblé dans l'intervalle d'une marée à l'autre.

Attention lorsqu'on travaille à barrer les eaux des marées,

Si c'est un batardeau dans l'intérieur des dessèchements, il faut autant qu'on le peut, choisir pour le faire exécuter un temps où il n'y ait point d'eau dans le canal ou fossé, dans lequel il doit être élevé.

En remplissant les batardeaux, il n'est jamais besoin de fouler les terres pour les affermir, parce que la vase prise à peu de profondeur, est dans la belle saison toujours assez molle pour se pétrir, se lier & faire corps par son propre poids; & les coups & les secousses que les travailleurs occasionent en le jetant de force de dessus leur tête & en marchant dessus, aident aussi à la pression.

Lorsqu'on est obligé de faire des transports de terres dans la

faison pluvieuse, les nègres en marchant gâtent aussi-tôt le chemin par où ils passent, au point de le rendre impraticable : soit qu'on fasse des batardeaux, soit qu'on ait des ruptures de digue ou autres transports de terres à faire dans cette saison là, il faut auparavant faire couvrir tout les chemins desquels on doit se servir, avec des feuilles de pinots ou de balifiers d'environ trois ou quatre pouces d'épaisseur. Cette petite précaution sera suffisante pour éviter ce facheux inconvénient.

---

## C H A P I T R E   X I I I .

*Des Ecluses & des Citernes, avec un nouveau modele de construction pour ces dernieres.*

---

### § I.

#### *Des Ecluses.*

Ecluses:

**I**L y a dans l'établissement des écluses, trois parties principales à considérer, savoir : la fouille des terres, ou le creusage de leur emplacement; les fondations en charpente, ou le grillage, & la maçonnerie.

Pour que les détails de chacune de ces parties puissent être mieux saisis, on les exposera ici dans le même ordre qu'elles doivent être exécutées.

Grillages:

Les grillages doivent toujours être prêts, avant que l'on commence la fouille des trous. Quoiqu'il semble qu'on pourroit tra-

vailler à ces différents ouvrages en même-temps ; il vaut mieux prendre la précaution qu'on vient de prescrire ; parce que, aussitôt que cette fouille est finie , il faut à l'instant même poser le grillage, & pour cela il ne faut pas s'exposer au moindre retard de cette partie.

On comprendra mieux la maniere dont il doit être fait , en décrivant celle dont il doit être placé dans le trou destiné à le recevoir ; c'est pourquoi , nous remettrons à en parler davantage à l'article où nous traiterons de ce dernier objet : & nous commencerons par indiquer ici la conduite qu'il faut tenir pour fouiller l'emplacement de l'écluse.

Ces entreprises ne doivent être faites que dans la belle saison : autrement , les dépenses ou faux frais , les accidents ou autres inconvénients , la feroient peut-être excéder de cinq ou six fois celles qu'elle auroit dû coûter : mais comme cette belle saison est fort courte , & qu'il ne faut pas s'exposer à être atteint par les premières pluies , il conviendra de commencer la fouille vers la fin du mois d'Août , ou le commencement de Septembre.

Creusage de l'emplacement des écluses.

On commencera à l'endroit où l'écluse doit être placée , par tracer un espace de 28 pieds quarrés , en marquant les quatre angles par quatre bons & forts piquets.

Fouille des terres.

A l'entour de ces quatre piquets , on tracera quatre autres lignes à 14 pieds de distance , pour circonscrire un quarré au premier : on le marquera aussi de bons piquets : cette enceinte est l'extérieur du trou qui aura alors 56 pieds.

Ces 14 pieds à l'entour du petit quarré font pour l'espace destiné aux talus ; & le quarré de 28 pieds , au milieu est le trou,

l'emplacement de l'écluse, qui doit être fouillé à la profondeur où doivent être posées les fondations.

Il ne faut pas que les écluses soient placées tout-à-fait au bord des rivières ; mais elle ne doivent aussi jamais en être à une plus grande distance que 60 à 70 toises, à moins de causes particulières.

Canal de l'écluse à  
la rivière.

Lorsque l'emplacement de l'écluse sera ainsi désigné & marqué, on tracera delà à la rivière, un canal de 15 à 18 pieds, qu'on fera ouvrir d'abord à la profondeur de la basse-mer ; sur lequel à la distance de 24 pieds du trou ou emplacement de l'écluse, on placera de suite un petit coffre d'un pied d'ouverture qu'on garnira d'un bon batardeau.

Evacuation des  
terres du trou.

Cela étant ainsi préparé, on commencera à fouiller le trou, en transportant toutes les terres à 24 pieds de distance du trou : il ne doit point y en avoir des déposées plus près qu'à cet éloignement, tout à l'entour du trou.

Lorsqu'on a fouillé environ un pied de profondeur, on rétrécit le trou d'autant sur chacune des quatre faces, afin de former un escalier. On continue la fouille de cette manière, en rétrécissant toujours d'un pied à chaque pied de profondeur, pour que cet escalier en même-temps qu'il fait l'effet d'un talus, serve à l'enlèvement des terres.

Profondeur défini-  
tive.

Pour savoir quelle doit être la profondeur définitive, on doit observer qu'ayant pris le niveau de la basse-mer, dans le temps des grandes marées, le dessus du pavé, ou le fond de l'écluse doit être placé 6 pouces au dessous, si les marées sont de la force ordinaire ; mais eût égard que dans cette saison, on se trouve aux approches ou au temps de l'équinoxe, si la marée est très forte, on mettra l'écluse au niveau de la basse-mer.

Le grillage, comme on l'expliquera tout à l'heure, aura 20 pouces & demi de hauteur, & la fondation en briques 10 pouces & demi, ce qui fait 2 pieds 7 pouces pour sa totalité : il faudra donc approfondir le trou de 31 ou de 32 pouces, au dessous du niveau de la basse-mer, selon les observations qu'on vient de prescrire sur la diversité dans la force des marées.

Le trou étant à la profondeur indiquée, on placera sur le devant, du côté de la rivière, une pièce de bois de 25 pieds de long, sur 10 pouces d'équarrissage, de manière qu'elle soit en travers de la direction du canal d'écoulement, ainsi que de la ligne de chasse, & qu'elle fasse avec lui un angle droit.

A 20 pieds de distance de dehors en dehors, en allant vers le derriere du trou, on en placera une pareille qui lui sera parallèle; & par dessus ces deux pièces, on en mettra cinq autres en sens contraire, c'est-à-dire dans la même direction que le canal, faisant un angle droit avec celles de dessous: une sera placée au milieu; de sorte que ces fondations ont 20 pieds sur toutes les faces.

Fondation en charpente.

Ces cinq dernières pièces auront 8 pouces d'équarrissage ou d'épaisseur : elles seront assemblées dans les premières, à queues d'aronde dont la profondeur sera de 2 pouces à chacune ; ce qui les fera entrer de 4 pouces l'une dans l'autre, & on les arrêtera par de bonnes chevilles.

On coupera des madriers d'un pouce & demi d'épais, de 4 pieds de long, pour faire des *palles-planches*, qu'on chassera dans la vase, devant & derriere les fondations, tout le long des premières pièces, avec la précaution qu'elles ne soient pas tout-à-fait

enfoncés jusques là, & que les têtes de ces palles-planches dominant de quatre pouces les secondes pièces, celles de dessus : on les cloüera fortement le long des pièces d'en bas.

Après cette opération, on emplira très exactement avec de la vase l'entre-deux de toutes ces pièces de bois, jusqu'au niveau des secondes ou dernières.

On prend alors des tirants de 20 pieds de longueur, & de 6 pouces sur 5 d'équarrissage; on les place en travers de la direction du canal, en travers & au dessus des secondes pièces, mais on fait toucher celles-ci les unes aux autres comme un plancher, dans toute l'étendue de la fondation; & elles sont toutes fortement chevillées sur les secondes pièces.

On a dit plus haut qu'on avoit laissé dépasser les têtes des palles-planches: c'est pour les cloüer encore avec une égale force contre le premier de ces tirants posés en forme de plancher; après quoi, on ne fait plus que plancheyer le tout, en travers de ces tirants, avec des madriers bien joints & bien cloüés.

Voilà en quoi consistent les fondations en charpente: on a déjà dit qu'elles devoient être faites d'avance; & si l'on a parû les travailler & les assembler ici en les plaçant, c'est pour éviter des répétitions que le défaut de plans ne multiplie déjà que trop.

La charpente étant finie d'être posée & placée, on maçonne à chaux & ciment tout ce plancher, ainsi que toute l'écluse, avec une brique de plat: après celle-ci, un autre en croisant les joints; & ainsi trois de suite.

En briques:

Description & dimension de l'écluse-

Après cela, on dessine sur ces briques, on trace en grand le plan de l'écluse: dans le milieu de sa longueur, on lui donne



7 pieds d'ouverture ou de largeur ; & à cet endroit, les côtés seront paralleles dans une longueur égale de 6 pieds ; mais de ce point, ils seront dirigés obliquement, de maniere que l'écluse ait 9 pieds de large aux deux extrémités.

Cette largeur est suffisante pour un grand établissement : ce n'est pas la capacité excessive des écluses qui facilite le prompt écoulement des eaux ; c'est la grandeur des canaux, la juste proportion des fossés, & la propreté qu'on doit y entretenir.

En traçant ce plan, on donnera de 28 à 30 pouces d'épaisseur aux murs, selon que la dimension des briques le comportera : leur longueur sera de deux pieds moindre que l'étendue de la fondation de 18 pieds.

Au milieu de la longueur, & derriere ces murs, vis-à-vis de celui qui doit porter les grandes rainures pour la porte ou paile, on marquera de chaque côté de l'écluse un contrefort de 2 pieds & demi d'épaisseur, & 4 pieds de longueur à sa base, & qui n'auroit que le tiers de cette saillie à son sommet.

On tracera aux quatre extrémités des murs, toujours derriere, de petits contreforts, ou espèces de retours d'angle, de 16 à 18 pouces d'épaisseur, & trois pieds de longueur à leur base, & d'un pied seulement au sommet.

Dès que ce tracé sera fini, on commencera à élever ces murs de la hauteur de deux briques seulement, & on fera avant d'aller plus loin, le pavé de l'intérieur de l'écluse en briques posées de kant ; sur quoi il faut observer qu'aux deux extrémités de ce pavé, dans une largeur de deux pieds, les briques doivent être placées selon la longueur de l'écluse, & dans la direction du canal ; ainsi

H h

qu'au milieu où on doit frapper la porte ; & l'on commencera à faire ces parties avant le reste ; après quoi on pavera le tout , en plaçant les briques dans un sens contraire.

Après cela on élèvera les murs , en observant de former en même-temps la rainure pour la porte : elle doit avoir 5 pouces & demi de largeur , & 6 de profondeur.

Il faut aussi observer que ces murs soient élevés à plomb par derrière , & que par devant ils forment un talus tel que le mur , allant toujours en diminuant , ne doive plus avoir qu'un pied d'épaisseur au sommet. Ils auront ainsi toute la force nécessaire pour résister à la poussée des terres , quoiqu'au dessous des proportions ordinaires , parce que la forme évafée de l'écluse , le ciment & la qualité des matériaux balancent , & au-delà , le moins d'épaisseur qu'on donne aux murs.

#### Élévation de l'écluse

On élève ainsi l'écluse jusqu'à la hauteur des digues ; c'est-à-dire , qu'elles doivent excéder d'un pied le plein des plus fortes marées de l'équinoxe.

On laisse sécher un peu la maçonnerie , avant de combler de terre le derrière de l'écluse ; c'est-à-dire , on n'en mettra point pendant qu'on les élève ; mais à l'instant qu'elles le seront , on transportera une hauteur de 3 pieds de terre ; quelques jours après , encore 2 pieds ; & au bout de 12 jours , on comblera le tout : & ces intervalles successifs seront suffisants pour un affèchement convenable de la maçonnerie : ces terres au surplus , ne doivent point être battues.

A Surinam , on donne moins de talus aux écluses , & on apporte moins de précautions à les construire ; parce qu'on se repose sur

la forte liaison, & sur la bonté & la qualité des matériaux qu'on ménage moins; mais la principale raison en est que personne d'instruit ne s'en mêle, & que cette partie est abandonnée à de simples ouvriers dénués des connoissances requises pour calculer la force des murs : aussi voit-on souvent manquer des écluses.

Les proportions que la stricte règle impose pour ces murs sont, que pour la hauteur de 12 pieds, ils ayent 3 pieds 9 pouces d'épaisseur à leur base, & un pied 9 pouces à leur sommet : ce qui donne un talus de 2 pieds; mais comme on vient de le dire, on peut sans inconvénient les réduire à la proportion qu'on a établie ci-dessus.

Proportion de largeur pour les murs.

On peut même encore réduire d'un quart les proportions qu'on a assignées pour les murs, pourvû que, laissant les contreforts dans les mêmes dimensions, on termine le haut de l'écluse par une voute.

Méthode sur de plus petites démenions.

Alors, & dans ce cas on ne leur donneroit qu'un talus d'un demi pouce par pied d'élévation.

On pourroit trouver des raisons d'économie pour adopter cette méthode, parce qu'on pourroit réduire de beaucoup les dimensions générales : il suffiroit qu'une écluse eût 15 pieds de longueur, au lieu de 18; les murs seroient faits paralleles l'un à l'autre; ce qui réduiroit la largeur totale. La voute en plein ceintre peut être recouverte de terre, à l'épaisseur de 5 pieds; ce qui porte sa naissance à 4 pieds du fond de l'écluse; par conséquent les murs n'auroient que cette dernière hauteur, excepté 3 pieds de long à l'endroit de la porte, qui devoit être également élevée, ainsi que le contrefort à la hauteur ordinaire.

Il faudroit encore élever à cette même hauteur qu'atre petits murs sur la voute, un à chaque extrémité & de chaque côté de la porte; laissant un pied de vide entr'eux pour son passage : ces murs sont nécessaires pour contenir les terres qui couvriroient les voutes, & former le corps total de l'écluse : mais quelque compliqués que puissent paroître ces détails, cette méthode exigeroit moins de matériaux.

Comme le frottement de la paile contre les rainures de briques les use plus ou moins, & dégarrit leurs jointures de leur ciment, nous désirerions qu'on voulût faire venir d'Europe des pierres de taille toute travaillées & portant ces rainures toutes faites. Il faudroit ajouter des blocs de la même pierre, qu'on maçonneroit dans la pavé où la porte frappe en tombant.

Ecluses en pierres  
de taille.

On peut aussi faire les écluses en pierres de taille; on pourroit même les faire travailler en France, de manière qu'on n'auroit ici qu'à les poser sur un grillage. Elles couteroient même beaucoup moins; surtout si on les faisoit construire dans les provinces où cette matière est abondante & à bon marché, & encore à proximité des ports de mer, par exemple en Normandie.

Il faudroit pour cela envoyer des plans bien exactes, & même y joindre un modèle sur une échelle assez grande pour qu'on pût en distinguer les plus petits détails.

---

## § I I.

### *Des Citernes.*

**L**Es citernes qu'on a faites jusqu'ici dans les établissements

des terres-basses consistent en de vastes réservoirs, couverts d'une voute & de terre par dessus, avec une ouverture en travers, un soubirail pour la communication de l'air, & un autre en forme de puits, pour servir à puiser l'eau.

Cette méthode est dispendieuse, & ne nous paraît pas susceptible d'une propreté suffisante pour la conservation de bonnes eaux; celles qu'elles renferment étant d'ailleurs couvertes d'un air trop stagnant.

Nous proposerons en conséquence une nouvelle méthode, qui paroît réunir tout ce qui peut constituer une bonne citerne, & contribuer à procurer continuellement des eaux épurées, & telles qu'on peut raisonnablement les désirer dans ce cas là. Nous lui supposons ici les dimensions convenables à un grand établissement, qu'on pourra réduire à telles proportions que chaque convenance particulière pourroit exiger.

Méthode nouvelle.

Cette citerne consistera en un bassin carré de 21 pieds de vide, & de 5 pieds & demi de profondeur, lequel sera moitié dans la terre, & moitié dehors. Il sera partagé en croix dans le milieu par deux murs, qui se croiseront à angles droits, portant environ un pied d'épaisseur; ce qui formera quatre bassins de 10 pieds carrés chacun.

Un seul sera réservé pour y puiser l'eau; celui qui y sera adjacent sur la même face, sera aussi l'unique qui recevra les eaux, par des dalles: les murs tout à l'entour de ce dernier feront élevés de trois pieds plus que les autres. La partie de celui qui séparera ces deux bassins, aura ici plus d'épaisseur: on lui en donnera deux pieds, pour éviter toute filtration.

Nous supposons que, sur la face qui se présente à nous, le

h h 2

bassin à droite soit celui dans lequel on puisera l'eau ; & nous l'appellerons N<sup>o</sup>. 1 : celui à gauche, sera celui dans lequel les eaux tomberont & sera appelé N<sup>o</sup>. 2.

Le fond du bassin N<sup>o</sup>. 2 sera élevé de 3 pieds, plus que celui du N<sup>o</sup>. 1, qui est le plus profond ; & ce fond du même N<sup>o</sup>. 2, sera aussi élevé de 2 pieds plus que le N<sup>o</sup>. 3, celui encore de ce dernier de 6 pouces plus que le N<sup>o</sup>. 4, & celui-ci aussi 6 pouces plus que le N<sup>o</sup>. 1.

Il y a selon la construction du plan, aussi trois autres murs de séparation, celui entre les Nos. 2 & 3, celui entre les Nos. 3 & 4, & un entre les Nos. 4 & 1. Le fond de ces murs de séparation sera construit jusqu'à la hauteur d'un pied ou de 15 pouces, avec des blocs de pierre de taille, de l'espèce de ces pierres à filtrer qui nous sont apportées des Canaries ; & le reste du mur pourra être élevé en briques à l'ordinaire : il seroit bien mieux néanmoins, qu'on pût les faire tout entiers de ces mêmes pierres, qui ne doivent pas être chères.

Pierres à filtrer employées dans les murs.

Ces blocs seront plus minces que les murs, dont l'épaisseur est d'un pied : ils peuvent n'avoir que 7 à 8 pouces, & pour éviter que l'effort ou le poids des murs ne fasse éclater ces blocs, on fera faire à chacune des extrémités, & dans le milieu, un petit pilastre en briques, lesquelles supporteront tout cet effort : mais on le répète, il faut tacher de faire ces murs en entier avec de ces pierres.

Ne pouvant y avoir aucune filtration entre les Nos. 2 & 1, par ce moyen, le N<sup>o</sup>. 2 dont le fond sera élevé de 3 pieds, plus que le N<sup>o</sup>. 1, dont les murs sont plus élevés, & qui a plus

de hauteur que les autres, devant seul recevoir les eaux, elles distilleront par ces pierres à filtrer dans le N<sup>o</sup>. 3, dont le fond fera deux pieds plus bas; de celui-ci, dans le N<sup>o</sup>. 4, dont le fond sera encore 6 pouces plus bas que le précédent; & delà enfin dans le N<sup>o</sup>. 1; division qui a le plus de profondeur, où on puisera l'eau pour le besoin.

Il résulte de cette disposition que toute l'eau sera filtrée trois fois, pour parvenir dans le bassin, où elle doit être puisée pour l'usage, sans qu'on y donne aucun soin, par le seul moyen de la construction de la citerne.

Il conviendrait de planter des arbres tout au tour, assez rapprochés l'un de l'autre pour que les branches se touchent, & se croisent même, & assez près de la citerne pour qu'elle en soit totalement ombragée.

Plantation d'arbres  
autour.

Il faut aussi la garantir d'être infectée par les crapauds, les serpents & les animaux, & par tous les insectes qui donnent de la répugnance: comme cette citerne ne doit être couverte d'aucune manière, nous pensons que pour cet effet le moyen le plus convenable seroit de faire tout à l'entour, sur les murs extérieurs de la citerne, un exhaussement en cloison de planches de 6 pieds de hauteur, avec des portes pour communiquer dans chaque bassin. ( p )

---

( p ) Tout cet arrangement n'offre que le léger inconvénient des feuilles mortes de ces arbres, qui pourroient tomber dans la citerne. Cependant la nécessité de la laisser à découvert, pour conserver les eaux pures, est absolue; on pourroit obvier en partie à cet inconvénient, en faisant incliner un peu vers l'intérieur la cloison de planches,

Par ce moyen simple, toute communication nuisible se trouve interceptée, même de la part des hommes; ce qui est aussi un point essentiel.

Une pompe est indispensable pour tirer l'eau : on ne doit jamais permettre dans aucun cas, qu'il en soit puisé avec quelque vase que ce soit; ou bien il faut renoncer à la propreté, & dès là à la bonne eau.

#### Fondations.

Les fondations de ces citernes seront faites différemment de celles des écluses : avec quatre pièces de bois de 7 pouces d'épaisseur, on assemblera un carré égal aux dimensions extérieures, ou de la grandeur de toute la citerne; ensuite on assemblera à tenons & mortaises dans ce carré de quel sens on voudra, des tirants de même grosseur, à distance d'environ 18 pouces l'un de l'autre; sur cette platte-forme sera fait un plancher en madriers de deux pouces d'épaisseur, de toute la longueur de la fondation, c'est-à-dire d'une seule pièce.

Lorsque le trou sera fouillé, comme on l'a remarqué, à la profondeur de 5 pieds & demi, laquelle comprend la mesure de 2 pieds 9 pouces, pour la moitié de la hauteur de la citerne, & d'un pied 3 pouces pour l'épaisseur des fondations, on posera le grillage, & on remplira exactement avec de la vase tous les entredeux de ces tirants, jusqu'à leur niveau; après quoi, on clouera

---

de ses quatre côtés en forme d'entonnoir renversé, & couper successivement les branches d'arbres qui avanceroient sur la partie ouverte, ou cette espèce d'orifice, ou même seulement en élevant ces cloisons perpendiculaires, de manière que le soleil ne pourroit atteindre la surface de l'eau, qu'un instant à midi; ce qui ne pourroit l'échauffer que bien peu.



fortement le plancher avec de grands cloux. Il faut observer qu'il est du reste assez indifférent que les citernes soient autant enterrées ; on peut les mettre toutes hors de terre.

Sur ce plancher on maçonnera six rangs de briques de plat, avec chaux & ciment, ainsi que toute la citerne ; & sur cette espèce de maçonnerie ou carrelage, on commencera les murs des quatre faces de 20 pouces d'épaisseur, ainsi que ceux de séparation ; en faisant en même-temps les fonds inégaux des quatre bassins, après quoi on pavera encore le fond intérieur de ces quatre bassins d'une autre brique, & d'un carreau également de briques par dessus, le tout toujours à jointes croisés.

C'est ici que l'on doit placer l'assise de pierres à filtrer dans les trois murs de séparation qui doivent en avoir, ainsi qu'il a été dit ci devant ; ensuite on continuera l'élévation de tous les murs de la citerne à la fois, en leur donnant quatre pouces de talus à l'extérieur ; mais ils seront d'à-plomb en dedans.

Lorsqu'elle sera finie, on laissera sécher les murs, avant de combler les terres au tour : si néanmoins on craignoit la pluie, ou si la fin du beau-temps menaçoit, on auroit la précaution de voir si les bassins sont pleins d'eau jusqu'à moitié ou au tiers au moins, parce que sans cela, si le trou venoit à être rempli par la pluie, la citerne pourroit être en quelque façon soulevée & perdre de son à-plomb : que si étant vide elle étoit tout-à-fait dans la terre, & le trou plein d'eau, elle flotteroit.

Dans ces sortes de travaux, lorsque tous les murs sont finis, il reste une opération importante à faire : elle consiste à retirer d'entre

Opération importante,

les briques, pierres ou matériaux quelconques le mortier ou ciment, à la profondeur de 3 à 4 lignes dans tous les joints.

Lorsque cette partie est finie, avec une truelle faite exprès qui n'a qu'environ 3 lignes de large & bien polie, on *rejointoye* de nouveau tous ces joints, en y faisant entrer du ciment à force, en le pressant jusqu'à ce qu'il soit à peu près sec : avant de le poser, on a eu soin d'injecter d'eau tous les joints; & ils doivent être encore humectés ou mouillés, à mesure qu'on applique le ciment, au moyen d'un espèce d'escouvillon qu'on secoue pour en élaner l'eau

Contenance d'une citerne décrite.

Une citerne de la grandeur qu'on vient de voir, qui auroit 21 pieds de vide, dont il faut déduire l'épaisseur des murs de séparation, en la supposant remplie à la hauteur moyenne qui répondroit à celle de 4 pieds également pour tous les bassins, parce que celui qui reçoit l'eau étant plein, les autres le feront moins à proportion de celui là, une telle citerne, dis-je, contiendrait 280 barriques de Bordeaux, quantité d'eau suffisante pour l'usage d'un grand établissement.

Si on vouloit en étendre l'usage aux esclaves, il suffiroit qu'elle eût une grandeur à peu près double de celle-ci; parce qu'ils ne s'en servent que pour boire, & faire bouillir leur manger, tandis que les blancs en ont un besoin infiniment plus étendu.

Observation pour la filtration.

Si l'on trouve que l'eau n'a pas besoin de trois filtrations; elle n'en subira que deux, en divisant la citerne en trois; si l'on en désire encore moins, la division en deux ne donnera qu'une filtration.

Si l'on objecte encore, qu'il seroit peut-être difficile de se pro-

cûter de ces pierres . . . . . mais à bien prendre , tout est difficile jusqu'à un certain point ; & les plus petites choses comme les plus grandes , sont également accompagnées de plus ou moins grandes difficultés.

D'ailleurs , on se procure ces pierres toutes creusées & préparées exprès pour distiller l'eau , qu'on appelle *pierres à filtrer* ; dans le besoin ne pourroit-on pas se procurer des blocs de ces mêmes pierres , ou se servir de ces mêmes pierres à filtrer ?

Pour avoir de bonnes eaux , on doit laver les citernes aussi souvent que les saisons peuvent le permettre. Celles dont nous venons de proposer la méthode , auront l'avantage de rendre potables & pures les eaux qu'on est obligé quelquefois de se procurer & de rassembler à la hâte , soit des pinotières , soit d'ailleurs , lorsqu'on en manque par accident dans quelques circonstances.

Laver les citernes.

Ces citernes auront la propriété de mieux conserver leurs eaux , parce qu'elles ne seront point fermées ou couvertes par dessus ; enfin , elles coûteront moins de matériaux & de façon : & c'est un avantage encore réuni à tous les autres.

---

## C H A P I T R E   X I V .

### *Des Bâtimens pour logement , & des Cafes nègres.*

**O**N ne se propose point d'offrir ici des plans de maisons : le goût de chacun doit décider de celui qui peut lui convenir , & des dimensions qui lui sont propres. On ne s'occupe donc en

ce chapitre que d'observations sur les objets d'une utilité générale, qui intéressent également tout le monde. ( q )

Logements des  
blancs doivent être  
bâti à étage.

Sur toutes les habitations, la principale maison, celle du maître, & celle destinée aux blancs qui y sont employés, doivent être bâties à étages : c'est une nécessité indispensable, puisque dans tous les lieux du monde, il y a une différence si sensible, entre l'air qu'on respire au rez de chaussée & celui des étages : elle doit être bien plus considérable encore dans un climat si prodigieusement humide, sur tout sur un sol bas, lequel malgré les meilleurs desséchements, conserve une très grande humidité radicale.

Il est donc incontestable que, dans la Guiane en général, il faut avoir la prudence de n'habiter que le haut des maisons.

Un étage seulement sera très suffisant pour se loger d'une manière convenable, parce qu'on peut pratiquer des appartements à coucher dans le grenier, pourvu qu'en construisant le comble on ait l'attention de suivre un plan qui en facilite la distribution : celui qui paroît convenir le mieux est un comble à pignons droits, avec ses deux côtés en mansarde.

( q ) On peut aussi dans les terres-basses, construire des maisons avec la même solidité que dans les terres-hautes : ceux qui ne voudront pas faire la dépense de fondations en maçonnerie, n'auront qu'à faire les poteaux de 2 ou 3 pieds plus longs & les assembler dans des solles : on fera des fossés de cette profondeur, on y jettera un peu de sable, sur lequel on posera les solles de niveau, & l'on comblera ces fossés dès que la maison sera montée. Cette méthode, quoique si simple, sera suffisante pour assurer la solidité de toutes sortes de bâtiments ; on ne doit dans aucun cas jamais se servir de pilotis dans les terres-basses : ce seroit une dépense inutile qui ne procureroit aucune solidité : il ne faut faire usage que de la méthode qu'on indique ici, ou des grillages qu'on a indiqué ci-devant.

On invite à ne pas négliger un moyen de se procurer avec très-peu de dépense, des logements aussi utiles pour la santé, qu'agréables en même-temps pour la vue.

Les bas des maisons peuvent alors servir de magasins pour la denrée, & pour d'autres effets dont la quantité & la multiplicité exigent des lieux propres à les y déposer.

Les citernes sont aussi un objet d'utilité qu'on ne peut se permettre de négliger, dès qu'on a les moyens; & dans ce cas, on feroit bien de leur donner une grandeur assez considérable, pour qu'elles puissent suffire à l'usage du maître & des esclaves, pendant le temps des sécheresses.

Des citernes,

On doit de plus rechercher avec grand soin à se loger commodément, à rendre le séjour d'une habitation le plus agréable, & le plus aisé à pratiquer qu'il soit possible: plusieurs choses peuvent y concourir, & contribuer à le rendre tel, par exemple; des alentours d'établissement bien desséchés, un peu élevés par des apports de sable, de coquillages, de rocailles ou de roches qui peuvent être brisées pour garantir ces lieux d'une trop grande humidité, & pour les rendre propres; des chemins bien entretenus; des allées d'arbres fruitiers, dont la distribution soit agréablement variée, & dont la diversité joigne l'agrément à l'utilité extrême dont ils doivent être pour le maître & pour les esclaves, auxquels il convient d'avoir l'attention de procurer le précieux avantage de pouvoir jouir d'une grande abondance des meilleurs fruits, si utiles & si nécessaires à la conservation de leur santé.

Allées d'arbres fruitiers,

Il faudra donc les multiplier autant qu'on le pourra sans occasionner la stagnation de l'air: car les arbres doivent être considérés

comme des ventilateurs précieux & nécessaires ; & ce doit être la base des combinaisons pour la distribution des allées : d'après ces observations , les espacements uniformes n'offrent pas plus d'utilité que d'agrément. Il faut çà & là faire ces plantations par groupes très rapprochés ; & ailleurs de divers manières. ( r )

Autres accessoires intéressants.

Il ne faut rien négliger non plus pour se procurer les choses qui peuvent facilement contribuer à l'aisance ; telles qu'un bon jardin potager , une savane suffisante couverte de bétail , de moutons & de cabrites ; une bonne basse-cour , des colombiers , & des parcs à entretenir une grande quantité de cochons : il ne faut pas se borner à une partie de ces objets ; il faut tacher de les rassembler tous & abondamment.

Utilité d'une vie simple , mais aisée.

On n'a pas encore observé avec attention qu'une vie simple , mais très aisée , doit être le partage du cultivateur , & qu'elle peut contribuer infiniment à la prospérité des établissements.

Les premiers besoins consistent dans les moyens d'exister , &

( r ) Si l'on veut que ces groupes aient toute l'utilité qu'on peut désirer , il faut donner très peu d'espacement aux arbres : ceux qui exigent ordinairement un espacement de 18 à 20 pieds ; il ne faut les espacer que d'une dizaine de pieds , alors ils s'éleveront davantage & formeront des ombres complets ; on ne connaît point encore tout l'avantage & l'agrément qui résulteroient de ces combinaisons & de ces dispositions.

On devrait pour les Villes & les Bourgs avoir la même attention , celle de se procurer soit des places publiques , soit des promenades infiniment bien ombragées & agréablement variées : les mœurs y gagneroient beaucoup , ainsi que la santé. On est étonné que cela n'est point encore été assez fortement senti & qu'on ne l'ait pas mis à exécution dans toutes les Colonies.

c'est dans leur usage que se trouve la première jouissance : quand celle-ci est incomplète, les autres ont bien peu de valeur. Le cultivateur qui vit dans la gêne, qui ne voit autour de lui que le tableau d'une espèce de misère, qui n'est ainsi frappé de toutes parts, que de l'aspect de tristes objets, en recevra successivement des impressions de plus en plus fâcheuses, qui feront naître en lui le dégoût, germe des négligences & du relâchement d'où provient la ruine des établissements.

Celui qui est dans une situation opposée, sent au contraire l'aïssance écarter loin de lui les petits soucis qu'enfante journellement l'impuissance de se satisfaire; il jouit plus complètement de ses facultés : l'âme satisfaite, il est sensible à l'attrait de l'ordre, & appliqué à l'entretenir sans cesse, il conserve toute son énergie & son activité; tout ce qu'il fait l'intéresse, & flatte son amour propre, il a enfin tout ce qu'il faut pour créer dans ses établissements l'organisation la plus propre à les faire prospérer. ( f )

Autant on doit rechercher les commodités, l'aïssance & l'agrément, autant doit-on porter un soin extrême à éviter tout ce qui ne tiendrait absolument qu'au luxe : d'abord, parce qu'il nuirait par ses dépenses onéreuses, & par ses influences; ensuite, parce qu'il ferait ridicule & inutile dans un établissement de culture, qui n'est

Nécessité d'éviter le  
luxe.

---

( f ) D'ailleurs l'aïssance du maître se répand sur les esclaves qui sont autour de lui & se reflète jusqu'à ceux qui sont éloignés, jusqu'aux malades surtout & ceux qui ont besoin de ce secours. Bien plus, l'amour-propre & la vanité des esclaves en tire avantage, au lieu qu'une espèce de pauvreté ou d'avarice, les humilient au de-là de tout ce qu'on peut dire.

uniquement qu'un lieu de travail, dont les divers détails vraiment importants sont assez multipliés, pour rester quelquefois inéxecutés en partie faute de temps : la destination d'une habitation est sans contredit toute opposée; mais la conservation de la santé, la douceur de la vie, le bien-être général en un mot, demandent également qu'on en fasse un séjour le plus sain, & le plus agréable qu'il soit possible.

**Cafes-nègres.**

Les logements destinés aux esclaves, ou cafes-nègres, sollicitent aussi une attention particulière. On les loge plus ou moins mal dans les unes ou les autres Colonies : en général dans toutes, on n'y met ni la dépense nécessaire, ni les soins convenables; & on les néglige totalement dans quelques-unes.

**Vices de quelques-unes de Surinam.**

A Surinam, plusieurs propriétaires ont soigné avec une attention & une dépense dignes de leur sensibilité & de leur désintéressement les cafes de leurs établissements : il est fâcheux qu'ils n'y aient pas ajouté une maturité de réflexions qui les eût conduits à faire la meilleure forme pour leur construction.

Ils les ont fait bâtir en corps de cazernes, & ont voulu les faire contribuer à la symétrie & à l'embellissement de l'établissement total.

**Goût des esclaves à cet égard.**

Ils n'ignoroient cependant pas que l'esclave a une répugnance invincible pour de pareils logements, & qu'il préfère être dans une mauvaise & misérable case, à demi-closée, & couverte de chaume, dans un lieu un peu plus isolé, à en habiter une bâtie solidement, fût-ce même avec une espèce de luxe, mais dans laquelle il ne peut rien faire, ni proférer une parole avec sa femme & les siens, sans être entendu de ses voisins.



En les bâtissant avec la même solidité & le même soin, il n'en eût coûté que bien peu de dépense de plus, pour séparer les cases en logements isolés, pour chaque famille ou ménage.

Il seroit à désirer que tous les propriétaires qui en ont les facultés, voulussent faire construire leurs cases-nègres en bois, & assez élevés avec un espèce de demi-étage pour que tous les nègres pussent coucher à leur aise dans le grénier : une partie du bas leur serviroit de cuisine; & le surplus, à loger leurs effets, & les outils de culture dont on les pourvoit : on se trouvera bien de suivre ces principes qu'on ne sauroit assez recommander.

Leur établissement  
le plus convenable.

On doit en élever le sol autant qu'il est possible : l'humidité qui peut se joindre à la fraîcheur de l'air, pendant la nuit, ne sauroit être que très nuisible à des gens grévés de lassitude, dans lesquels, le relachement des pores & des nerfs, est proportionné aux fatigues qu'ils ont essuyées pendant tout le jour. Par la même raison les cases closes avec trop de précision, où l'air ne se renouvelleroit pas assez, & qui seroient par conséquent trop chaudes, leur seroient très nuisibles & elles seroient impropres à la réparation de leurs forces. Il faut encore avoir une grande attention, & prendre tels arrangements qu'on croira les plus propres pour garantir les nègres qu'ils ne soient piqués des chauves-souris pendant la nuit, soit en leur donnant des couvertures, soit en faisant fermer assez exactement l'endroit de leur case où ils couchent pour que ces animaux n'y puissent pas pénétrer, & de manière cependant que la circulation de l'air ne soit ni interceptée ni gênée. On ne sauroit imaginer à quel point les piquûres des chauves-souris exténuent les nègres, & combien de maladies il en résulte & même de perte

K k

d'esclaves, d'enfants surtout, parce qu'on n'en soupçonne pas la cause.

Les cafes-nègres doivent autant qu'il est possible, être placées à proximité des canaux navigables, afin de leur en faciliter l'usage.

On doit aussi les distribuer de manière à prévenir que l'incendie d'une cafe ou d'une partie, se communique aux autres, & le local doit être garanti par des haies ou des barrières suffisantes, de l'approche du bétail & des animaux.

Il faut bien se persuader aussi, qu'il est du devoir d'un maître de prendre un soin extrême de loger ses esclaves de la manière la plus convenable pour la santé : il ne faut pas en apporter moins, à leur procurer les moyens d'être couchés assés bien, pour qu'un repos agréable puisse réparer leurs forces, & les mettre en état de reprendre chaque matin les travaux pénibles auxquels on les assujettit : les hamacs méritent la préférence sur les espèces de lits ou de grabats dont ils font usage; ils sont aussi plus convenables pour la propreté : rien ne pourroit les remplacer dans ce cas ; les esclaves s'en trouvent fort bien, & leur goût sur cela est parfaitement d'accord avec l'intérêt du propriétaire dont le grand but doit toujours être leur bien-être & leur conservation.

L'hôpital demande aussi une grande attention ; on doit éviter autant qu'il est possible de mettre les malades au rez de chaussée ; il faut d'ailleurs qu'un hôpital soit disposé de manière à être bien aéré, & à faciliter les moyens de le tenir dans une très grande propreté par l'arrangement & les distributions les mieux entendues, qui doivent en outre être telles, que les hommes soient absolument séparés des femmes, qu'il y ait une chambre pour accou-

cher les négresses, une pour passer aux remèdes, une cuisine, un endroit pour baigner les malades, & des latines. Il sera aisé de trouver toutes ces pièces dans un bâtiment d'une moyenne grandeur, parce qu'on y peut faire servir le grénier; & que la cuisine, la pharmacie & la chambre de bains peuvent être au rez de chauffée.

---

## CHAPITRE XV.

*Réflexions sur les Blancs employés sur les Habitations, & sur la régie des Esclaves.*

**L**A médiocrité des ateliers, par une conséquence de celle des fortunes dans cette Colonie, a éloigné de la méthode de faire régir les habitations par des Econômes, comme il est assez généralement pratiqué dans les autres; & les propriétaires mêmes d'ateliers assez considérables pour comporter ce régime, n'en ont malheureusement le plus souvent point entretenus. ( t ) C'est ainsi

Des Econômes ou  
Régisseurs,

---

( t ) En outre, les petites habitations où il n'y a que quelques esclaves, sont presque toujours abandonnées au soin des nègres seulement; il seroit indispensable pour le bon ordre qu'il y eût un blanc résident sur chacune; & que pour les autres, on suivit à peu près cet ordre: pour 80 esclaves deux blancs, trois pour 200, quatre pour 300, cinq pour 400, ainsi proportionnellement: ce qui seroit d'ailleurs utile pour former un plus grand nombre de cultivateurs, & conforme à l'esprit de l'article 42, de la dernière Ordonnance concernant les milices.

qu'outre les pratiques générales, nécessairement communes à toutes les Colonies, chacune d'elles en a encore de particulières, auxquelles elle a été entraînée par un usage originellement fondé sur des situations plus ou moins gênées; & à ce sujet le développement des richesses à la Guiane Française, rencontre ainsi des obstacles produits par une ancienne pauvreté, qui a trop long-temps contrarié l'opinion commune sur les moyens de prospérité.

Cette classe de cultivateurs subalternes qui manque à Cayenne, par les raisons qu'on vient de voir, est cependant plus importante à toutes les Colonies qu'on ne le pense peut-être; c'est à elle que presque toutes doivent leur opulence & leur splendeur.

Pourquoi les bons  
sont si rares généralement.

Toutefois, si d'un côté elle leur est si utile, ou plutôt si elle est si nécessaire à leur prospérité, de l'autre, elle ne laisse pas aussi d'occasionner souvent des désordres: la plupart n'ayant pas reçu une éducation qui les exhaussât au niveau des grands intérêts qui leur sont confiés; c'est une tâche d'abord au-dessus de leurs forces qu'ils entreprennent, au risque des capitaux commis à leurs soins, & de l'intérêt même de la chose publique. ( u )

---

( u ) Les jeunes gens destinés à passer aux Colonies, pour y faire le métier de cultivateur, devraient faire un cours de géométrie, surtout de physique & de chimie. Il faudroit aussi enfin se débarrasser sur ces préjugés, qu'il suffit de passer aux Colonies ou de les habiter pour être capable de commander aux autres; ce ne sont que des nègres auxquels on commande, dit-on; mais ils sont des hommes. Les Colonies se sont élevées & se sont soutenues ci-devant par la seule prépondérance de leurs richesses, il n'en sera pas de même dans la suite, elles se ruineront si on n'y établit un nouveau régime propre à y accumuler les connoissances & à donner d'autres principes pour la conservation des esclaves.

De plus, ils n'acquerrent presque jamais cette délicatesse, cette sagacité de sentiment, pour ainsi dire, si nécessaire à leur place, qui dans la personne du dernier esclave, font respecter tous les droits de l'humanité : ainsi, c'est à eux dans les grandes Colonies, que doivent s'appliquer les reproches qu'on fait en général aux Américains sur ce point, & sur les abus de confiance trop multipliés.

Cependant, de cette foule de blancs qui passent aux Colonies, dont une quantité considérable s'y destinent à la culture, un plus grand nombre deviendroient des cultivateurs passables, peut être même précieux, si l'on daignoit les mieux instruire.

Tout ce qui tient à la culture Américaine est si nouveau pour les Européens, dans les premiers temps de leur arrivée aux Colonies, que tous ceux qui entreprennent le métier de cultivateur, sont obligés de l'apprendre, & d'acquérir avec étude de suffisantes connoissances sur cet objet. Ils doivent encore étudier avec une longue & continuelle attention, l'importante & pénible fonction de conduire les esclaves. Il faut en un mot, qu'ils reçoivent une nouvelle éducation, laquelle porte entièrement sur des objets tout-à-fait étrangers aux idées qu'on perçoit en Europe.

Mais le soin de la leur donner, exige un assujettissement de peines, qu'en général on ne prend qu'autant qu'on y est déterminé par l'intérêt personnel du moment. Tout particulier, soit propriétaire, soit gérant ou économiste, ne l'est gueres que par ce ressort : il est malheureusement trop ordinaire de manquer de cette sensibilité expansive, par laquelle les hommes se pénètrent de cet intérêt général qui doit les lier entr'eux, & à la chose publique.

Causes particulières  
qui nuisent à la formation de bons  
Économistes-

Une des causes qui nuisent à l'institution de bons économistes, est que la plupart des propriétaires perdent habituellement de vue combien il leur importe de donner un relief convenable à ces hommes, vis-à-vis les nègres qui doivent leur être soumis : on les traite avec hauteur, souvent même avec un dédain mortifiant ; l'habitude de commander à des esclaves, fait oublier facilement jusqu'au ton qu'on doit prendre avec ceux qui ne le sont pas.

Souvent encore, par une inconséquence ridicule, on ajoute à tout cela, à la place de témoignage de bonté & d'égards, une familiarité déplacée ; ce qui est le comble du pis.

Une faute essentielle que l'on commet encore, c'est de ne pas mettre assez de distinction entre les sujets, & de ne pas donner des encouragements proportionnés au mérite & à la capacité de ceux qui en manifestent, ou qui paroissent en annoncer. Cependant, il est ordinaire de voir tel gérant ou économiste, dont la régie inepte ou vicieuse tournera au dépérissement du bien qui lui sera confié, loin d'en tirer un parti avantageux, n'en rendre pas moins le sort des esclaves infiniment à plaindre ; tandis qu'un autre homme saura l'adoucir le plus que leur état puisse le comporter, tout en augmentant de beaucoup les revenus du propriétaire.

Quelle différence mettra t-on entre ces deux régisseurs, qui en auront élevé une de cinquante mille livres peut-être, dans les produits du bien de leurs maîtres, & une non-moins considérable ; & bien plus appréciable encore, dans la situation de leurs esclaves ? souvent aucune ; presque toujours, du moins dans une disproportion qui la rend presque nulle.

Observation à ce On peut consigner ici une observation bien importante ; c'est

que, dans tous les états, il est assez rare de rencontrer des hommes doués par la nature, d'une organisation heureuse & d'une forte & vigoureuse constitution; c'est qu'il est très rare que de tels hommes possèdent en même-temps des connoissances & des talents; & bien plus rare encore qu'ils joignent à toutes ces qualités un grand courage, une bonne volonté ardente, un véritable zèle; qu'enfin ceux qui réunissent tous ces avantages à celui d'une réflexion sûre, d'une élévation d'âme sensible & délicate, & toutes les qualités morales qui distinguent les hommes d'une manière tranchante, sont infiniment difficiles à trouver: ce sont des êtres accomplis, dont la nature est sans doute excessivement avare; & elle semble par là, reprocher qu'on ne les mérite pas, parce qu'on ne fait pas les apprécier.

Si, au lieu de considérer les hommes en masse, comme on ne le fait que trop ordinairement, on les examinait sous ce point de vue, il en résulteroit un grand bien: cette vérité est trop sensible, pour qu'on ait besoin d'y ajouter des réflexions.

Il résulte, ce me semble, évidemment de celles qu'on a présentées ici, que l'égoïsme, en nuisant à la chose publique, tourne contre lui-même tous les moyens dont il voudroit s'approprier exclusivement l'avantage, & qu'une conduite opposée porteroit au régime des Colonies un changement bien favorable.

Quant au remède, c'est aux personnes qui ont le plus de lumières à le chercher à s'en occuper. Je vais en attendant, proposer un moyen qui me paroît propre à faire naître un meilleur ordre de choses; & je crois que l'application en seroit fort utile à Cayenne.

Institution d'une société économique.

Ce moyen seroit l'institution d'une société économique, protégée par le Gouvernement & inspectée par ses représentants, laquelle seroit composée de tous les propriétaires d'habitation qui y seroient admis d'après une information, à la pluralité des voix. Elle auroit des statuts authentiques, dont le premier lui attribueroit le droit de censure surtout ce qui concerne la culture, le régime des esclaves, & la régie des établissements; le second établiroit une surveillance déterminée sur l'instruction des nouveaux cultivateurs; d'autres enfin prononceroient des encouragements & des récompenses qui seroient instituées pour les auteurs de nouveaux moyens d'amélioration, d'inventions utiles, de découvertes remarquables & avantageuses, pour ceux qui se seroient distingués dans leur état; même des témoignages honorifiques pour ceux qui auroient porté un établissement confié à leurs soins au plus haut degré de tous les avantages.

Il seroit à désirer que la société pût se charger des fraix d'éducation des orphelins, qui se trouveroient dénués des moyens de se la procurer.

Enfin, son objet unique & constant seroit la félicité publique, la prospérité & la richesse de la Colonie.

Quels avantages ne retireroit-on pas d'un pareil établissement, qui seroit considérer une Colonie comme une grande famille, étendrait les rapports de l'union générale, en les multipliant, lieroit les individus par un noeud indissoluble, en les pénétrant sans cesse de cette vérité de sentiment & de fait, que la perfection du bonheur particulier ne peut qu'être la suite du bien général ?

Quelle émulation ne résultera-t-il pas d'une institution toujours



occupée à récompenser les belles actions ! Que de procès encore, que de dissentions intestines ne seroient pas prévenus, ou anéantis dès leur origine ! que d'attentions, de secours mutuels au contraire, ne dériveroient-ils pas de cette bienveillance réciproque, de cet intérêt tendre qui se seroit emparé de toutes les âmes, & seroit devenu l'ascendant le plus puissant de tous les esprits !

On ne voit pas ce qui pourroit s'opposer à une pareille institution ; aucun obstacle ne paroît s'élever contre. Un intérêt égal attache tous les colons à leur bien-être ; un sentiment unanime doit leur inspirer le désir de voir la gloire de leur Colonie s'étendre par une vaste renommée : & ce moyen est un des plus puissants pour opérer ce grand & mémorable effet.

Que si l'éloignement des distances, qui semble isoler une partie des habitants, dans une Colonie d'une immense étendue, répugne à un tel établissement en un monument unique, qui empêche de le diviser alors par de pareilles associations distribuées dans chaque grand quartier.

A Surinam, les habitants s'assemblent journellement dans des cercles ou coterries qu'ils appellent *Collèges* : quoique ces assemblées ne soient destinées qu'au délassement, il arrive cependant que la réunion si fréquente d'un grand nombre d'hommes, donne lieu à des réflexions & discussions sur l'intérêt général ; & très certainement, ces assemblées instituées pour le plaisir, ne laissent pas d'avoir beaucoup d'influence sur l'opinion publique. Dans une pareille Colonie où il n'y a qu'un chef-lieu, où tous les propriétaires sont domiciliés, ils n'auroient qu'un pas à faire pour

collèges de Surinam

rendre ces assemblées infiniment utiles, sans rien leur ôter de leur agrément.

Habitude contractée  
par les habitants du  
nouveau quartier  
d'Aproouague.

En attendant qu'on puisse voir constituer formellement dans cette Colonie les dispositions qu'on vient d'indiquer, toutes les personnes qu'intéresse la prospérité générale, verront dès à présent avec une vive satisfaction, que tous les habitants nouvellement établis à Aproouague y vivent dans une société si intime, qu'elle rapproche beaucoup leur habitude du plan que nous avons proposé.

Ils se rassemblent fréquemment dans des moments de loisir, chez les uns & les autres tour à tour, avec la double intention de se procurer un délassement nécessaire, & de s'instruire réciproquement par des questions & des discussions sur des points intéressants de leurs établissements ou de leurs entreprises.

Cette espèce d'instructions, dont l'honnêteté, la franchise & la confiance font la base, toujours infiniment utile, peut surtout produire un degré de perfection considérable à la régie des esclaves : & cet objet qui fait le plus souvent la matière de ces intéressantes conversations, est aussi le plus important de tous pour un cultivateur.

Beaucoup de gens ignorants, & de ceux qui sont insensibles, ne trouvent point la régie des esclaves difficile : ordonner & punir, voilà tout, vous disent-ils. De pareilles idées qui tiennent à une extrême dureté, ne méritent pas d'être examinées. Il n'est pas moins vrai que la régie des esclaves offrent réellement de grandes difficultés à vaincre ; on en rencontre à chaque pas : il faut un esprit capable d'une grande justesse, & habitué à réfléchir pour savoir saisir toutes les convenances qui doivent servir de

guide pour allier la bonté avec la sévérité qu'on est forcé d'employer.

Dans quelques Colonies, il n'y a en général que 10 nègres Régie des esclaves: pour un blanc; mais sur les habitations, ils se trouveront souvent dans le rapport de 50, quelquefois de 100, & plus à 1. Or la force d'une discipline austère & coactive pouvant seule suppléer à la force du nombre, on sent quelle puissance d'énergie il faut déployer dans la régie; & c'est bien ce qui la rend difficile.

Si l'on employe les moyens modérés auxquels on est porté par l'humanité, les esclaves cherchent aussi-tôt à s'en prévaloir; d'où il s'ensuit un relâchement toujours dangereux. Ainsi la sévérité devenant plus nécessaire encore qu'elle ne peut répugner, malheureusement on est trop souvent réduit, sans pouvoir s'en dispenser à la mettre en pratique. Enfin ce n'est que par la force de la discipline, que l'on contient dans l'ordre les armées les plus nombreuses.

Pour bien conduire un atelier d'esclaves, pour en rendre même la régie aussi aisée qu'il soit possible, le seul moyen peut-être est de s'acquitter soi-même envers eux de tous les devoirs d'un bon maître.

Il faut premièrement, comme on l'a déjà dit, & on ne sauroit trop le répéter, il faut les substanter d'une nourriture saine & Les bien nourrir & soigner &c, & abondante, & fournir convenablement à tous leurs besoins raisonnables. Il faut les traiter *avec des soins bienfaisants, lorsqu'ils sont malades* ( x ); & toutes les fois que la bonté du maître

---

( x ) La conduite qu'ont beaucoup de maîtres envers les nègres atteints du mal d'estomac, est affreuse : de ce que par une dépravation extrême, ils sont portés à

*peut être leur ressource* : sa sensibilité lui en fait un devoir. Sur quoi il faut bien remarquer qu'il se trouve toujours dans un atelier un nombre d'individus qui pour leur conservation, & pour qu'ils ne soient pas en souffrance, ont perpétuellement besoin d'une attention particulière, assiduellement soutenue de la part du maître. H

---

manger toute sorte d'ordures, de la terre surtout, au lieu de se convaincre qu'il ne faut que les guérir, on croit qu'ils ont formé le projet de se détruire, & on emploie des châtimens violents pour les en empêcher; c'est une cruauté atroce, ou plutôt cela ne peut être considéré que comme un véritable assassinat. Depuis quelques années on employe avec un grand succès, pour guérir cette maladie, le remède suivant : dans partie égale de jus de citron & d'eau-de-vie de cannes, on met sur chaque pot une couple d'onces de machefer pilé, on laisse fermenter le tout au soleil dans une dame-jeanne pendant environ un mois. Plus ce remède vieillit, plus il est efficace, de sorte qu'on peut en préparer à l'avance pour s'en servir au besoin. La dose est la hauteur d'un bon pouce dans un gobelet ordinaire, donnée le matin à jeun, & le soir lorsque la digestion est faite. Il y a des sujets qui n'en peuvent supporter qu'une dose par jour dans le commencement du traitement qui dure environ un mois plus ou moins. Ce remède fait aller par haut & par bas & fatigue les malades pendant les premiers jours; on ne doit leur donner que de bons aliments.

La variété d'opinion sur le traitement des ulcères, est aussi extrêmement nuisible. Souvent on est obligé de chercher à en détruire les causes, en purifiant la masse du sang & des humeurs, mais quant aux emplâtres aucun ne pourra être comparé au magnoc gragé : on lave légèrement l'ulcère avec l'eau qu'il contient, on applique dessus du magnoc gragé imprégné de son eau, & lors du pansement qui doit être tous les vingt-quatre heures, on presse encore & fait couler de cette eau pour détacher cette espèce de cataplasme, qui doit être épais afin qu'il ne se dessèche pas trop promptement.

De ce que j'ai cru utile de recommander ces pratiques trop peu générales dans ces deux cas, les gens de l'art ne croiront pas sans doute que mon intention ait été d'entrer dans des détails qui doivent seuls les concerner.

faut encore avoir celle que certains esclaves dont le défaut de facultés morales peut les rendre le jouet des autres, n'en soient point molestés.

Secondement, il faut avoir un soin particulier des vieillards : l'humanité en fait un devoir sans doute ; mais ceux qui ne seroient pas assez pénétrés de ces principes, doivent du moins considérer que leur intérêt personnel les sollicitent vivement en faveur de ces malheureux. Soins qu'on doit aux vieillards.

Puisque parmi nous le vieillard est quelquefois négligé au sein de sa famille, il n'est pas fort étonnant que le vieil esclave soit souvent dans l'abandon le plus affreux. Mais des maux qui affligent l'humanité, il en est qui ont un terme ; on doit espérer que celui-ci en aura un ; que le vieil esclave dont les cheveux ont blanchi par les années, dont les membres engourdis, desséchés par de longs travaux, sont devenus inutiles, dont la décrépitude marque la somme des peines que les richesses d'un maître lui ont coûté, dont les infirmités & les douleurs n'ont d'autre terme que la tombe, dont l'état enfin présente le tableau où toutes les misères humaines sont rassemblées, ne sera plus abandonné comme un animal inutile.

Outre tous les besoins physiques qu'ont les autres esclaves, les infirmités des vieillards leur en donnent de particuliers, sur lesquels l'attention du maître ne doit jamais se relâcher. En général les nègres ne manquent pas de respect pour leurs vieux parents, mais ils manquent de facultés pour les soulager dans leur misère, & leur ressource ne peut être que dans la bonté, dans la générosité du maître ; il doit donc se faire un devoir d'aller continuellement au devant de tous leurs besoins réels. Besoins des vieillards.

Un maître bien pénétré de sensibilité, étendra ses soins jusqu'à leur donner les consolations qui sont à leur portée ; il les encouragera à supporter leurs infirmités, il les soutiendra pour ainsi-dire de sa propre énergie, en tâchant de leur inspirer le contentement & la gaieté qui peut être propre à leur âge.

On ne doit jamais parler aux vieux esclaves qu'avec une décence qui annonce la satisfaction, la bonté & la sensibilité compatissante dont on est pénétré. On voit fréquemment & malheureusement que trop, les maîtres leur parler d'un ton ironique & moqueur, ou avec dédain. Les malheureux sentent vivement ces sortes d'insultes, & on ne fait quels bienfaits pourroient réparer, contre-balancer de pareilles duretés, & effacer de leur mémoire l'indignation qu'elles y auront gravée.

Dangers qu'il y a de mécontenter les vieillards.

Il est important de remarquer que parmi les vieux esclaves, il s'en trouve un grand nombre qui jouissent jusqu'à la fin d'une très bonne organisation & d'un grand sens; qu'il est assez ordinaire aussi de voir dans les habitations qu'ils y sont considérés, & souvent comme des espèces d'oracles par les autres esclaves, qui alors assez ordinairement ne se conduisent que par leurs conseils : or, on sent quels peuvent être les résultats de conseils donnés contre l'intérêt d'un maître dont la conduite leur déplairoit & dont ils auroient à se plaindre, ou des conseils donnés de manière à faire aimer, respecter celui qui, occupée de leur bien-être, aura eû l'attention de les contenter ?

On doit donc bien se persuader, qu'en remplissant tous les devoirs que peut prescrire l'humanité envers les vieux esclaves, on a des grands motifs de le faire d'une manière propre à se les

attacher , à s'en faire véritablement aimer : en leur inspirant la plus grande confiance , il faut leur accorder une sorte de considération qui les flatte toujours infiniment , & les convaincre que leurs intérêts & ceux de leurs enfants, sont étroitement liés & inséparables de ceux du maître & de sa prospérité.

En les traitant comme on vient de le dire, on apprendra aux jeunes à les respecter davantage, & on leur doit cette leçon : l'espoir d'être traités avec la même bonté si l'âge les conduit à en avoir besoin, sera pour eux un encouragement qui influera puissamment sur leur conduite, même sur leur population : ils banniront de leur esprit cette inquiétude naturelle, qui naît toujours de l'extrême misère sur le sort des nouveaux-êtres qu'ils doivent procréer; s'ils n'ont d'autre perspective que de les considérer comme devant être excessivement malheureux; ceux dont l'âge est déjà avancé, n'étant point livrés à des réflexions affligeantes sur l'avenir, vivront dans une parfaite sécurité: ils ne verront dans leur maître qu'un bienfaiteur qui mérite toute leur confiance, qu'ils doivent servir par affection & par attachement.

Une bonne conduite envers eux, doit influencer sur la population.

Que de puissants motifs on a pour remplir tous ses devoirs en-vers l'humanité d'une manière aussi satisfaisante! que de maronnages, que de désordres de toutes espèces on auroit prévenus dans toutes les Colonies, si l'on avoit généralement suivi les principes dictés autant par la justice que par l'intérêt & la nécessité!

Troisièmement, il faut veiller avec une observation continuelle, à ce que les esclaves ne soient pas surchargés de travail; qu'il soit équitablement réparti selon les forces & les facultés de chacun.

Il faut que , sans aucune surcharge dans l'atelier , le temps soit parfaitement employé , & entierement mis à profit.

C'est là un des grands talents à désirer dans un cultivateur , ainsi que celui de ne jamais faire de faux travaux , jamais rien qui ne soit à propos , enfin , de n'avoir jamais un moment en perte. Outre que cela est utile pour atteindre au but qu'on se propose , qui est la prospérité d'un établissement , cela l'est aussi pour faciliter la bonne police des esclaves & pour leur encouragement : ils travailleront toujours avec une sorte de répugnance aux choses qui deviennent inutiles par l'ineptie de celui qui commande , & ils trouveront toujours de l'injustice à être chatiés pour quelque perte d'un temps qu'on ne fait pas soi-même mettre à profit : pour bien conduire un grand atelier , il faut plus de sagesse & de capacité qu'on ne le pense communément ; nous ne saurions nous empêcher de le répéter.

Il y a beaucoup de personnes qui , de ce qu'il faut ménager les esclaves , ne savent alors plus les employer : ils se tourmentent vainement eux-mêmes , sans avantage pour la progression des travaux ; & les esclaves ne s'en trouvent pas mieux ; parce que partout où il y a défaut d'ordre , il ne sauroit y avoir ni bien-être , ni repos assuré pour eux.

Les enfants.

Quatrièmement , les enfants exigent surtout , & méritent des soins particuliers , une continuelle attention : & pour rendre ces procédés aussi utiles qu'ils peuvent l'être , il convient d'établir une négresse , dont l'unique occupation soit de soigner tous ces enfants comme les siens propres , pendant que les peres & meres sont au travail.



On aura un endroit couvert convenable, qui sera uniquement destiné pour la demeure des négillons pendant le jour, & pour servir aux négres de l'atelier, lorsqu'ils voudront danser & s'amuser les dimanches & les fêtes.

Tous les matins, dans le temps que les négres vont au travail, cette négresse se chargera de tous les enfants, & vers les 7 heures, elle les fera baigner tous avec soin, & viendra ensuite les présenter pour souhaiter le bonjour au maître, lorsqu'il sera de retour de la visite des travaux, afin qu'il puisse jeter un coup d'œil sur les soins qu'on en prend, & sur ce qui intéresse leur santé : après quoi, elle les conduira à l'endroit qui vient d'être désigné, que j'appellerai *Collège*.

Leur régime.

Là, la négresse occupera ceux qui en sont capables, à faire bouillir & préparer le manger, qui sera fourni de la maison du maître, pour qu'il soit sûr que ces enfants seront nourris abondamment & d'aliments sains.

Les petites négresses seront enseignées à coudre, les négillons à faire pour leur amusement, de petites choses utiles, comme petits paniers, &c. &c. & tous à apprêter leur manger avec propreté, & de la manière la plus convenable à leur santé.

Leur occupation.

Il y aura des heures destinées à la danse, d'autres à apprendre à nager, & d'autres à l'exercice de la course vers un but.

Leur apprendre à nager.

On aura soin de ne pas leur souffrir une chique, de leur apprendre à les tirer, de leur inspirer l'habitude & l'amour d'une propreté extrême, & de veiller sans cesse à leur santé, en prévenant surtout le ravage des vers, par des vermifuges donnés, même dans le temps qu'ils se portent bien, sans atten-

Les habituer à une grande propreté.

M. m.

dre qu'ils en soient malades : c'est la seule méthode pour pouvoir les en garantir. ( y )

A rendre leurs hommages journaliers au maître.

Enfin on les fera souper à six heures , & on les remettra à leurs parents, lorsqu'ils auront souhaité le bonsoir aux maîtres , après qu'ils auront été bien occupés & bien amusés durant le jour, qu'ils auront été bien nourris , & baignés au moins trois fois ; habitude qu'il faut leur faire prendre pour toute leur vie.

Leur faire faire la priere & leur inspirer de bonne heure le sentiment de la Religion.

Cette négresse leur fera réciter soir & matin pour première & dernière action, une priere courte, mais à laquelle elle leur fera porter toute l'attention que leur âge pourra comporter, pour en attendant celui de l'instruction, les pénétrer de bonne heure des idées de la Religion, dont les principes feront toujours pour les esclaves, la plus douce consolation de leur sort, & les sentiments les plus précieux & les plus propres à leur donner le courage nécessaire pour supporter la misere de leur condition : en leur faisant ainsi fuser ces idées avec le lait, pour ainsi-dire, cette négresse aura l'attention & un grand soin de les pénétrer aussi d'une parfaite obéissance, & d'un grand respect pour le maître. C'est ainsi qu'une méthode utile aux intérêts du propriétaire, le deviendroit infiniment aux esclaves ; & si elle étoit généralement

Et d'une parfaite obéissance pour leur maître.

---

( y ) Le tetanos enlève beaucoup d'enfants , mais presque tous ceux qui meurent, après avoir réchappé à cette funeste maladie, périssent par le ravage des vers ; il est bien malheureux que le plus ordinairement on ne s'en occupe que lorsque le mal est pour-ainsi-dire sans remède. On doit espérer que MM. les Officiers de santé de toutes les Colonies, s'empresseront de publier des instructions pour tâcher de prévenir ces accidents facheux, en réveillant l'attention des maîtres.

adoptée & suivie, elle pourroit opérer pour une autre génération, des changements très favorables. ( z )

Si ce régime est établi d'une maniere méthodique & invariable, on aura des enfants sains, une jeunesse forte & vigoureuse; & on en perdra peu. Ils regarderont toujours leur maître, comme un bienfaiteur tendre, qu'ils se feront accoutumés à chérir; leur maître de son côté, s'y fera progressivement attaché de plus en plus, d'habitude & de sensibilité, par tous ces petits rapports journaliers que nous avons présentés; & les peres & meres tout esclaves qu'ils sont, sentiront un nouveau motif qui les entraînera puissamment à le respecter, lui obéir & l'aimer.

Cependant, cette négresse ne peut donner ses soins qu'aux enfants qui sont sévrés; il y a encore tous ceux qui sont entre les mains des nourrices, qui ne demandent pas moins d'attention;

( z ) Aux divers soins qu'on prendra pour l'éducation de cette jeunesse, il seroit utile d'ajouter celui de les préserver des préjugés auxquels la crédulité des nègres peut donner lieu; surtout de ceux qui ont pour objet les piayes ou espèces de prétendus sortilèges, dont les plus rusés se servent pour abuser quelquefois le grand nombre. La meilleure maniere de combattre, détruire & déraciner le germe de ces misérables sottises, c'est de les mépriser, & lorsque l'occasion s'en présente, de les ridiculiser d'une maniere risible & dédaigneuse. Malheureusement il y a encore des maîtres assez bornés pour au contraire les accréditer par une sorte d'importance qu'ils leur donnent, & en en parlant fréquemment. Tout comme il y en a aussi, qu'on peut regarder comme des espèces de foux, qui ont une peur continuelle d'être empoisonnés: si des maîtres devoient l'être par leurs esclaves, ce qui est hors de toute vraisemblance ou plutôt impossible, ce seroit à coup sûr ceux qui leur en auroient ainsi fait naître l'idée & la volonté, à force de pareilles tracasseries: un maître est toujours dans tous les temps, à toute heure, dans un désert comme ailleurs, parfaitement en sûreté au milieu de ses esclaves.

& dans un établissement, rien n'en mérite autant que tout ce qui peut concerner la population; or c'est l'encouragement des mariages, l'enfance des esclaves, & les besoins des familles, qui exigent le plus, la bienfaisance & la protection immédiate du maître. (a a)

Des négresses  
grosses.

Sur tous ces objets, il faut qu'il établisse des règles générales, dont la bonté soit toujours le principe. Par exemple, il fera utile d'obliger les négresses, à déclarer leur grossesse dès qu'elle est certaine, afin d'ordonner au commandeur de ne leur pas laisser lever des fardeaux pendants, & faire des efforts qui pourroient les blesser; mais il ne faut les retirer du grand atelier qu'à cinq mois de grossesse; & à cette époque, on les classera dans le petit atelier pour le temps de deux mois encore, & depuis ce temps jusqu'à leurs couches, on les occupera de quelque léger travail dans la maison: cette méthode ne peut point leur nuire; elle leur fera au contraire utile: on sent bien qu'il y a des individus qui exigent des exceptions; rarement cependant.

---

( a a ) Parmi les esclaves, le célibat n'offre pas les mêmes inconvénients, il n'est pas aussi pernicieux & funeste que dans nos sociétés; mais il est évident qu'il contrarie néanmoins infiniment la population: cette raison, si elle étoit seule, seroit encore bien suffisante pour déterminer le propriétaire éclairé à se donner les peines & les soins convenables, pour tâcher d'inspirer le goût du mariage à ses négtes, & à faire les sacrifices d'une légère portion de son revenu pour favoriser leur union. Mais pour parvenir à un but si désirable, dont une grande population doit être le résultat, il faut que sur une habitation, le nombre des femmes excède toujours celui des hommes, dans la proportion de 8 à 7 au moins: ceci est fondé sur ce qu'il y en aura toujours un certain nombre, ou trop libertine, ou d'un caractère peu propre au mariage, même à aucune population.

Lorsqu'une négresse est accouchée, & qu'elle a reçu tous les secours nécessaires à son état, il faut la laisser libre de ses volontés pendant six semaines, sans exiger d'elle aucun travail, afin de faciliter la réparation de ses forces, & de lui procurer une bonne santé ainsi qu'à l'enfant, après quoi, on la classera dans le petit atelier, pour le temps de trois mois, où des travaux légers lui laisseront le temps de soigner parfaitement son enfant dans cet âge tendre, à l'aide d'une petite négresse qu'on destinera à cette occupation : à l'expiration de ces trois mois, cette nourrice sera mise au grand atelier. Mais elle ne devra se rendre qu'une heure plus tard au travail & elle le quittera une heure plutôt.

Couches des négresses.

Pour que les enfants de ces nourrices ne manquent pas de soins, il faut établir encore une autre négresse qui en sera chargée durant la journée : elle se rendra avec les autres négres sur le lieu du travail ; & là, sur un chemin ou dans un endroit le plus propre, on aura une petite tente légère & portative, qui puisse couvrir un espace de 7 ou 8 pieds quarrés, pour servir à les garantir du soleil & de la pluie ; là, cette négresse leur donnera tous les soins d'une mere tendre ; elle aura aussi avec elle une petite négresse pour l'aider, qui lui servira surtout à aller appeler les meres, lorsque les enfants auront besoin d'être allaités. De cette maniere, ils ne manqueront pas d'être soignés convenablement ; & les meres, en recevant ainsi un grand soulagement, ne feront pour ainsi dire point détournées de leur travail, objet essentiel, qui peut parfaitement s'allier avec l'humanité compatissante, & qui est très nécessaire, car tous les travaux devant

Soins des enfants & des nourrices.

être faits par tâche, il faut qu'alors les nourrices puissent remplir la leur, sans avoir d'excuses à alléguer.

Un grand moyen encore de favoriser la population, & d'exercer les principes d'humanité dont les propriétaires sensibles font pénétrés, c'est de récompenser toutes les meres par des bienfaits, & surtout celles qui font beaucoup d'enfants, en leur donnant la liberté ( b b ) à l'époque où elles en auroient élevé un certain nombre, comme celui de six ou sept, dont trois seroient au travail. Mais, pour rendre complete une bienfaisance si justement méritée, il ne faudroit pas se borner à l'affranchissement de ces négresses, il s'en trouveroit alors qui seroient hors d'état de se procurer leur subsistance : il faudroit donc encore la leur assurer sur l'habitation pour toute leur vie ; ces sortes de dépenses ne peuvent d'ailleurs jamais être considérables. En suivant le plan qu'on vient de proposer & tout ce qu'on a dit à cet égard, on pourra compter sur une très grande population qui égalera au moins les pertes d'esclaves ; & c'est à cet avantage inappréciable qu'on doit s'efforcer d'atteindre, afin que cette population suffise pour les remplacements ; mais elle peut aller au de-là.

Donner quelques  
petites fêtes aux  
esclaves.

Le cultivateur expérimenté, le maître bienfaisant ne bornera pas ses soins & ses bontés aux objets de nécessité premiere & absolue pour les esclaves : sa générosité s'étendra encore, même par quel-

---

( b b ) Il y a aussi des négres qui par leur conduite & par des services, méritent cette récompense ; mais on devroit surtout donner la liberté à presque tous les mulâtres, qui dès lors sont destinés à servir utilement à la Police générale : à Cayenne, le Gouvernement est intéressé à encourager ces affranchissements.

ques sacrifices , à leur procurer quelques petites jouissances extraordinaires. ( c c )

On a déjà vû qu'il a été destiné un lieu pour servir de Collège aux enfants , & pour la récréation de tous les esclaves par la danse : il saisira de temps en temps les occasions que lui fourniront ses nègres mêmes , pour leur donner par récompense ou encouragement , un jour de récréation & de danse. Un cochon , quelques volailles , du pain , quelques boissons , du taffia , & quelques gros sirops , formeront toute la dépense qu'il lui en coûtera ,

Il ne dédaignera pas d'aller passer quelques instants avec eux , pour prendre part à leurs amusements : sa bonté augmentera leur plaisir , & lui en fera goûter à lui - même , à proportion de sa sensibilité.

Il est des circonstances qui semblent rapprocher les hommes les plus éloignés par leur situation respective , & beaucoup plus même qu'on ne fauroit peut-être le penser communément : les lignes si frappantes de séparation entre les conditions & les états ,

---

( c c ) Ces sortes de satisfactions , la sécurité sur leur sort pour l'avenir , les petites propriétés qu'on peut leur donner , le bien-être & l'aïfance des ménages , l'union des familles qu'on a le soin d'entretenir , tout cela les attache infiniment au sol qu'ils cultivent , qu'ils arrosent de leurs sueurs & qui les nourrit : une conduite opposée le leur fait détester ; & surtout rien ne leur répugne autant , & ne s'oppose plus à la population & à la prospérité publique , que le démembrement des ateliers ; une loi devroit le défendre : un établissement de culture quelconque ne devroit pouvoir être vendu qu'en masse ; aucun nègre ne devroit pouvoir en être détaché , à moins d'une permission expresse du Gouvernement , & seulement dans le cas où la police y seroit intéressée.

font toujours, mises à une trop grande distance entr'elles ; la nature cherche sans cesse à les réunir, même à les confondre ; & les préjugés, à les éloigner : un maître ne verra pas sans être ému, ses propres esclaves pénétrés par le plaisir & la joie, au point d'oublier leurs fers, & de se croire véritablement heureux. ( d d )

A tous ces plaisirs, il se joint une satisfaction qui flatte leur amour propre, & exalte leur vanité, sentiment dominant en eux : c'est que cette manière de les traiter, fait penser à ceux des autres habitations, que le maître n'agit qu'en raison qu'il a lieu d'en être content ; & ils ne manquent pas d'insinuer eux-mêmes, qu'on les traite comme ils le méritent ; & il résulte de tout cela un encouragement pour eux. Enfin, on peut de leur plaisir même tirer un grand parti pour sa propre satisfaction, & la prospérité de ses établissements.

Lorsqu'on remplira exactement toutes les obligations que l'on vient de tracer, & que par bienfaisance, on y ajoutera tout ce qui peut le plus exciter l'attachement de l'esclave, par la conviction de la bonté de son maître, on peut être assuré que la régie sera très simplifiée & très aisée pour ceux qui auront les connoissances convenables de sa pratique. C'est ainsi que l'intérêt même du propriétaire, se joint encore ici intimement au droit de l'humanité, pour solliciter le plus vivement sa justice & sa bienfaisance.

---

( d d ) Il y a encore des maîtres & des géreurs qui se croiroient compromis de participer à la joie des négres, & qui craindroient qu'ils n'en tirassent avantage pour être moins respectueux : ces préjugés suffisent pour faire apprécier la valeur de tels gens.



Après qu'on se sera fait un plan inaltérable de ces principes, qu'on aura acquis par là le titre incontestable de maître juste & humain, alors avec le discernement que donnent la sagesse & l'expérience, il faudra établir une police strictement exacte, qui soit maintenue avec une fermeté aussi inflexible, que l'objet en doit être invariable & constant.

Il faut bien se persuader que ce n'est qu'en suivant sans aucun écart cette marche généralement uniforme, qu'il est plausible de prétendre à la richesse d'un établissement, & de se flatter même de pouvoir retirer quelque satisfaction fructueuse des principes d'humanité envers les esclaves. La bienfaisance en effet ne peut produire aucun fruit, là où il subsiste le moindre désordre; & les habitations ne peuvent acquérir & conserver de prospérité, qu'en raison de la bonté de leur régie, & de la stricte & vigilante police qui y sera rigoureusement observée.

Mais, si la régularité de la police doit être universellement austère, la même sévérité ne doit pas atteindre indifféremment tous les individus : tel esclave n'est pour-ainsi-dire, jamais reprehensible; tandis que tel autre exige une continuelle surveillance sur tous ses mouvements, & peut à peine encore être contenu; deux esclaves qui commettent la même faute, ne sont le plus souvent pas également coupables : l'un l'aura commise de propos délibéré; & l'autre seulement par omission, peut-être même y aura-t-il été entraîné contre son gré. L'on voit encore néanmoins dans toutes les Colonies des habitants qui composent tranquillement un tarif, sur lequel ils mesurent pour tous les individus également les punitions de toutes les fautes; & ils appellent cela un code : si on

Modification de la  
sévérité.

pouvoit l'honorer de ce nom, ce seroit un code d'ignorance & de barbarie; il faut avoir une insensibilité à toute épreuve, pour tracer de sang froid, méthodiquement & à l'avance une règle d'injustices & de dûretés contre les malheureux. Enfin, l'expérience, la sagesse & la sensibilité, apprendront à l'homme qui s'en laissera guider, de quel langage, de quelle contenance il conviendra d'user envers chacun d'eux, dans tous les temps; & quelle proportion ils devront mettre dans les punitions. ( e e )

Avantage bien important entr'autres d'une bonne régie.

Entre tous les avantages d'une régie ainsi installée pour la prospérité des établissements, il faut apprécier surtout un grand bien qui en résulte : c'est celui de prévenir une grande quantité de fautes, & par conséquent de corrections : plus une régie est méthodique ( f f ), & sa police exacte; plus seront rares les pu-

---

( e e ) Il faut encore faire la distinction, qu'il arrive quelquefois aux négres, même aux meilleurs, d'être dans des moments de dégoût, quoique jouissant d'une bonne santé; soit que le travail qu'on exécute alors leur répugne, soit par d'autres causes, ils ne se trouvent point en état de remplir leur devoir. N'ayant point d'excuse à alléguer, ils se présentent ordinairement pour entrer à l'Hôpital en contrefaisant les malades. Les maîtres inattentifs ou inexpérimentés ne manquent pas de leur attribuer de la mauvaise volonté, & les punissent en conséquence : bien des maronnages & d'autres défords, ont souvent été la suite d'une pareille conduite. Dans ces cas-là il faut au contraire les traiter avec douceur, les occuper à de légers travaux ailleurs qu'avec l'atelier, à faire de petits voyages si l'occasion s'en présente; ou s'ils insistent opiniâtement à vouloir être à l'Hôpital, on ne doit pas s'y refuser. Communément cet état de dégoût ne dure que quelques jours; on doit les renvoyer à l'atelier dès qu'on les voit bien dispos.

( f f ) Plusieurs personnes croient simplifier la police en distribuant les esclaves par compagnies, mais on n'est pas de cet avis. Il vaut mieux que le maître se donne

nititions, les châtimens même, que le relâchement au contraire nécessite, & rend de plus en plus fréquents.

On dira peut-être que, quelque sagesse qu'on puisse mettre dans la régie d'un grand atelier, il y aura toujours un certain nombre de sujets qui forceront à exercer des sévérités presque continuelles : mais encore doit-on pour ceux là mêmes, user de tous les moyens qui peuvent prévenir cet inconvénient, au moins en partie. Il faut pour-ainfi-dire, soutenir de la main de tels sujets ; il faut les raffermir dans leur devoir par des avertissemens fréquents, journaliers, dans lesquels ils ne voyent qu'une protection active, qui ne pourroit toutefois les soustraire aux corrections que mériteroit une mauvaise conduire.

On ne fait que répéter que les nègres sont très difficiles à régir : ils sont, dit-on, naturellement paresseux, voleurs, défiants & dissimulés ; ils aiment le défaut de police & s'efforcent de l'occasionner, & se plaisent dans le désordre ; ils se font une habitude constante de soustraire à la connoissance du maître tout ce qui les concerne, jusqu'aux choses les plus indifférentes, & de com-

Imputations ordinairement faites aux nègres.

---

plus de peines, & éviter les inconvénients d'une autorité trop partagée : ces chefs de compagnie deviennent exigeants, & ils exercent de petites tyrannies sourdes qui échapperont toujours à la vigilance du maître. En général, il faut avoir pour principe invariable que, moins il y aura de personnes pour commander, mieux on sera obéi, & mieux un atelier sera régi ; & sur toutes choses que moins il y aura de prononceurs pour les peines & les châtimens, moins les esclaves seront malheureux ; & qu'il est de la plus grande importance de diminuer le nombre de ces prononceurs autant qu'il sera possible : il n'est pas rare de voir que par leur moyen, s'ils sont en trop grand nombre, un nègre est châtié deux ou trois fois pour la même faute.

112

poser tellement leur maintien , qu'ils ne se laissent jamais pénétrer ; ils sont adroits , insinuants , menteurs , vains , & portés à l'insolence ; mais surtout , par une espèce d'esprit de corps , ils forment une sorte de ligue perpétuelle , laquelle tend sans cesse à la contradiction & inexécution des ordres du maître , que chacun d'eux cherche encore à tromper en particulier : que si quelques individus s'écartent de cet accord général , & désapprouvent quelquefois en eux-mêmes cette conduite , ils ne laisseront pas du moins de garder inviolablement le secret de la confédération , & ne se trahiront jamais respectivement , si ce n'est par raison de vengeance ou de récrimination.

Ce qu'on doit en  
penfer.

Il est vrai qu'on trouve tous ces défauts aux nègres , considérés en masse : avec tous les vices de la plupart des maîtres , ils ont encore ceux qui sont naturels à leurs personnes & propres à leur état d'esclaves ; & c'est en partie faute d'instruction ; mais comme on l'a dit , lorsqu'on les régit de manière à s'en faire respecter & craindre ; lorsque sans les surcharger de travail , on les occupe de manière à ce que tout leur temps soit employé , presque tous ces inconvénients disparaissent. On doit au reste , fermer les yeux sur ce qui n'intéresse pas directement l'ordre & la police , & qui n'est pas d'une conséquence importante pour leur bien-être. ( g g )

---

( g g ) En punissant toujours les petites fautes , on ne fait plus quelle proportion mettre aux châtimens des grandes. Ce n'est d'ailleurs pas par la rigueur qu'on parviendra à bien régir un atelier , c'est au contraire en convaincant les esclaves qu'on s'intéresse véritablement à leur sort , & qu'on s'en occupe continuellement : le premier pas à faire pour la prospérité d'un établissement , c'est d'en rendre les esclaves aussi heureux que leur état le comporte.

Au surplus , les nègres ne pouvant avoir qu'une instruction très bornée , & ne pouvant ainsi s'occuper que d'objets à leur portée naturelle , ils ne peuvent se former d'opinion fixe , que sur les choses généralement frappantes : de sorte qu'un homme sage & expérimenté , fera toujours les réduire à l'obéissance.

Unis ces deux qualités , parce qu'il faut avouer que personne , comme les esclaves , ne sauroit être ni si adroit , ni si prêt & disposé à profiter des fautes du maître , qu'ils trouvent toujours le moyen de tourner à leur profit. Aussi l'étudient-ils continuellement avec soin : chaque individu l'observe ; & ce qui échappe aux uns est toujours saisi par les autres : ils se communiquent leurs pensées ; & le résultat de leurs observations se trouve presque toujours d'être parvenus à pénétrer parfaitement leur maître & à le connoître absolument.

Aussi , la conduite qui convient toujours le mieux avec eux , c'est cette franchise entière , qu'on pourroit regarder comme l'esprit de la bonté ; cet air ouvert plein de sécurité , qui leur fait voir qu'on ne s'inquiète de rien , & qu'on n'a rien à leur cacher : en effet qu'est-ce qu'un bon maître , un homme intègre , peut avoir de caché pour les esclaves & même pour le public ?

On a observé qu'en général les nègres ont l'esprit gai , & qu'ils aiment beaucoup mieux à leur maître une disposition de gaieté naturelle , qu'un caractère sérieux , un air sombre & toujours préoccupé. Cependant on doit bannir dans la conduite des esclaves toute familiarité ; on ne doit jamais leur en permettre , ni s'en permettre avec eux ; mais , en se rapprochant autant que

Leur disposition à profiter des fautes de leur maître , & leur étude à les rechercher.

Conduite à y opposer.

Habitudes convenables à leur égard.

peut le permettre la dignité que doit toujours conserver un maître : il est bon dans toutes les occasions de rire avec eux lorsqu'on y est invité ; ce qui arrive fréquemment ; eh ! pourquoi n'auroit-on pas du plaisir à rire avec eux ?

Les nègres aiment l'ironie & le sarcasme ; ils s'y exercent volontiers, soit par des saillies, soit dans leurs chansons ; car ils ont leurs poètes, leurs chansonniers, qui s'acquièrent parmi eux une sorte de considération. Ils s'amuse à chançonner le maître, les blancs : on ne doit jamais s'en appercevoir, si ce n'est pour en rire & en badiner avec eux. Ils ont d'ailleurs le bon esprit de tourner à la plaisanterie tout ce qui peut y donner lieu, tous les petits événements qui en sont susceptibles.

On observe aussi qu'en général un homme dont le caractère est froid & réfléchi, qui sait se posséder toujours parfaitement, est bien plus propre qu'aucun autre à la régie des esclaves d'une habitation, laquelle offre en quelque sorte le tableau d'un Gouvernement féodal. Comme la force est toute d'un côté, il n'est pas extraordinaire qu'un maître ou un gérant sorte des bornes de la modération, & d'autant plus facilement, qu'il ne rend à cet égard compte de sa conduite à personne.

Cette modération toutefois est nécessaire, indispensable ; & il faut se faire une loi de ne s'en écarter jamais.

Il faut user d'un régime simple & toujours uniforme.

Il faut surtout s'en faire une inviolable de n'affujettir l'esclave qu'à un régime simple & généralement uniforme, non à des caprices, à des tracasseries momentanées, mais journalières. Il faut étendre cette discrétion jusqu'à ne leur reparler jamais des fautes pour lesquelles ils auront été ou punis ou pardonnés.

Enfin , rien ne peut les inquiéter autant que les détails munitieux qu'on peut ajouter à une police établie, & les répétitions de gronderies & de reproches. qu'on peut leur faire.

Dans ces cas, si un esclave osait, il diroit à son maître :  
 » en interprétant toujours mal nos intentions & d'après vos soupçons outrés, vous nous troublez par des précautions inutiles & insensées, qui ne témoignent que l'inquiétude de votre caractère, sans qu'ils puissent remédier à des désordres qui n'existent que dans votre tête. Que vous importe ce que nous faisons dans l'intérieur de nos maisons, ce que nous pouvons dire au sein de nos familles ? Et lorsque vous nous avez punis ou pardonnés pour quelque faute, pourquoi nous poursuivez-vous encore sans relâche, par des reproches & des propos accablants ? Nous sentons assez tout le poids de notre misère, sans qu'il soit besoin de nous la remettre incessamment sous les yeux. Nous préférerions en vérité, d'être sous une régie plus sévère, même dure, sous laquelle le temps consacré au repos fût respecté, & nous appartient strictement. »

Il ne faut pas moins s'imposer la loi de respecter leur propriété, & d'en écarter ses regards avec la plus entière réserve; non-seulement par le principe d'une équité souverainement inviolable, mais encore à cause de la peine qu'on leur fait, si l'on a l'air de chercher à prendre connoissance de ce qu'ils possèdent. ( h h )

---

( h h ) Dans une habitation les nègres élèvent de la volaille, pour se procurer quelque argent : si le maître veut prendre l'habitude de la leur acheter toute, & leur défendre par conséquent d'en vendre ailleurs sans permission, les nègres n'en élèveront

Enfin, quelques bizarres que puissent paroître leurs mœurs, à certains égards, il est de la sagesse & même du devoir d'un maître de se mettre à leur portée pour les choses sur lesquelles il n'aura pû les corriger, & de déférer à leur maniere d'être, dans la conduite avec eux.

Attention à observer dans les ordres qu'on leur donne.

C'est ainsi que pour les travaux, la prévoyance & la bonté lui feront prendre des précautions qui leur éviteront des châtimens : à des gens qu'on suppose toujours dans l'intention de faire moins qu'on ne leur ordonne, ce feroit tendre une espèce de piège, que de leur donner des ordres peu précis, négligemment ou d'une maniere vague, sans attention s'ils les ont bien conçus.

Toutes les fois qu'on ordonne un travail, soit à un négre en particulier, soit à des commandeurs, il faut le faire en moins de paroles possibles, afin que leurs idées ne s'embrouillent pas ; & cependant ne rien oublier de tout ce qui peut le bien exprimer & le bien faire entendre, ensuite il faut s'affurer s'ils l'ont bien

plus. Si d'après cette vérité d'expérience, par un principe de bonté, il veut se faire une pratique constante de n'acheter rien de ses esclaves, qu'autant qu'ils viendroient lui offrir, & seulement pour obliger celui qui sera momentanément pressé de vendre, leur permettant ainsi de disposer librement de leur propriété ; alors, tous s'empresseront d'en élever, & de se procurer tous les objets qui pourront leur donner quelque profit.

Cela vient d'abord, de ce que ne pouvant disputer sur le prix avec leur maître, ils croient toujours qu'il ne leur paie pas la valeur de leur marchandise, leur en donna-t-il le double ; ensuite de ce que le maître connoitroit ainsi en partie l'argent qu'ils ont, leurs petites affaires ; ce qu'ils ne veulent pas.

On pourroit citer à l'infini de ces sortes de faits, à l'appui de ce qu'on dit : mais qui liroit de pareils détails ?



compris. Il faut habituer tous les commandeurs blancs & noirs, à en user de même, & à avoir à cet effet une grande netteté dans leurs propres idées, & dans leurs expressions.

On s'habitue en général à ordonner aux esclaves toutes choses sur le même ton : c'est un vice qui sert le plus souvent à leur faire n'âtre l'idée & le projet de défobéir. Par exemple, on ne doit pas leur donner des ordres sur ce qui les concerne directement & personnellement, avec les mêmes manières & du même air que pour les choses qui regardent le maître, & les devoirs auxquels ils sont rigoureusement astreints.

Il est d'ailleurs très utile pour la subordination, & pour se faire respecter des esclaves, de ne leur rien ordonner ou parler jamais que d'un ton modéré & attentif, & d'éviter cette jactance qu'ont tous les petits esprits, en un mot tout air de hauteur ou de mépris : ces défauts leur font à grande aversion, ainsi qu'à tous les hommes.

De quelque douceur que nous ayons jusqu'ici donné les préceptes ou les conseils, il faut cependant faire cette observation importante, qu'il pourroit être très nuisible, & qu'il seroit toujours très imprudent, de convenir pour-ainsi-dire avec les esclaves du plan de modération qu'on aura adopté à leur égard, & de leur publier la méthode de régie qu'on se fera imposée. Cette indiscretion auroit pour eux l'air d'une convention, d'un traité dicté par la foiblesse ou la nécessité, & elle donneroit lieu aux abus ou relachement, enfin aux mêmes désordres que pourroit produire

Discretion importante à pratiquer à l'égard des nègres.

O o

## l'incapacité absolue du régisseur. ( i i )

Il faut pour la police & la subordination, que le frein qu'on a à leur opposer, leur paroisse toujours arbitraire jusqu'à un certain point; qu'un atelier en général voye toujours un châtiment en quelque façon illimité suspendu sur la tête des coupables. Il doit suffire à l'esclave d'être convaincu par la conduite de son maître qu'il est très modéré, qu'il est bon & juste, qu'il s'occupe assidûment de son bien-être; & il doit l'être également que ce maître exige de l'ordre, de la soumission & du travail.

On doit par la même raison, faire observer la même circonspection aux blancs employés sur les habitations; & si l'on a à les reprimander sur quelques points de leur conduite, surtout à l'égard des esclaves, il faut avoir la plus grande attention, mais sans avoir l'air d'y mettre du mystère, que ces derniers n'en ayent point une connoissance exacte qui leur fasse connoître des détails, quelquefois humiliants pour l'amour-propre: il leur doit suffire de savoir

( i i ) Les propriétaires qui font régir leurs habitations, devront avoir l'attention, en dirigeant la conduite des gérans, que la régie des esclaves paroisse dépendre uniquement de ces derniers; & que toute autorité leur est confiée: c'est un plan qu'il faut toujours suivre envers tous les subordonnés; mais il faut les contenir s'ils en ont besoin,

Des propriétaires s'en font un tout opposé: ils se font rendre compte secrètement par les esclaves de la conduite des sous-ordres; quelquefois même, ils entrent dans des détails ridicules; les esclaves intéressés à toujours déguiser la vérité en ce cas, savent en outre donner de l'importance aux choses les plus minutieuses; le maître en se trompant lui-même, finit par envisager ce petit manège comme nécessaire à ses intérêts; les nègres saisissant son faible dominant sur son opinion dont ils se rendent maîtres: qu'en résulte-t-il? un désordre, un relâchement total & la ruine de l'établissement }

qu'on leur rend justice. ( k k ) L'on doit en agir de même , si l'on a quelque correction à faire aux commandeurs nègres, pour ne pas diminuer la considération & la soumission des subordonnés, lesquels sans cette précaution ne manqueroient pas de s'en prévaloir avec le temps, de maniere ou d'autre.

Si la modération est une vertu nécessaire à pratiquer dans le gouvernement des esclaves, la justice est le plus strict devoir du maître à leur égard : le moindre écart qu'il pourroit s'en permettre le rendroit inexcusable; le temps du Dimanche & Fêtes appartient à l'esclave : il faut bien se garder de l'en priver, sous quelque prétexte que ce soit. Ce n'est pas qu'on ne puisse les habituer à faire dans ces jours toutes corvées dont on jugeroit la nécessité urgente ; mais il faut inviolablement leur rendre avec la plus scrupuleuse exactitude, tout le temps qu'on leur aura fait employer ainsi.

Il faut encore tâcher de rendre ces temps là efficacement utile à leurs intérêts, en les engageant à faire quelque travail qui leur porte du profit, après les heures qu'on doit destiner au service divin, dans les moments qu'ils ne voudront pas donner au repos, ou à des travaux utiles à leur subsistance. Enfin, il faut toujours

Ne s'écarter jamais de la plus exacte justice.

Observation à cet égard sur les jours dont la disposition leur appartient.

Après les heures qu'on doit destiner au service divin.

---

( k k ) Si les esclaves doivent considérer avec raison, le maître sous l'idée d'un protecteur, d'un pere, ils doivent de même, eù égard à leur état & à la police générale, pouvoir compter sur l'entiere protection des loix ; ils doivent connoître & être convaincus, que pour la parfaite assurance de leur repos & de celui du public, le glaive de la justice se promène également sur toutes les têtes, de quelle condition & de quelle couleur qu'on soit.

avoir présent à l'esprit, que les esclaves ont infiniment peu de temps à eux, que par cette raison, il faut leur apprendre à le ménager, & se faire une loi de le respecter soi-même. Les moments destinés à faire la prière le matin & le soir, les jours de travail doivent être fixés à des heures précises; on ne devra les retenir qu'un instant, pour faire une prière courte, mais à laquelle on leur fera porter toute l'attention & le profond respect dont on doit être pénétré, en invoquant la bonté divine. (11)

---

(11) Il n'entre pas dans le plan de cet ouvrage, de parler du culte Religieux, ni de l'instruction public des esclaves. On observera seulement, qu'on ne sauroit se donner trop de soin pour les bien instruire des principes de la religion, & qu'à ce sujet on pourroit se servir très avantageusement de tout ce qui peut frapper leurs yeux: c'est par cet organe, surtout à l'égard du culte, qu'on peut les pénétrer & les remplir de cette émotion d'où naît ce profond respect pour la religion: il faudroit n'offrir à leurs yeux que des Eglises bâties convenablement, & ornées d'une manière simple, mais la plus frappante en même-temps, un culte fait majestueusement avec une sorte de pompe & une très grande dignité; ajoutons à cela une très grande décence de la part des maîtres qui y assistent, afin de leur servir d'exemple

On ne peut s'empêcher de remarquer encore, combien les missionnaires ont de pénibles devoirs à remplir envers les négres; & que néanmoins on se permet peut-être souvent de critiquer leur conduite, sans faire attention, sans réfléchir, que leurs fonctions demandent bien plus d'études, de capacité & de réflexions qu'on ne le pense communément. Il est bien plus difficile qu'on ne le croit, de se mettre à la portée des esclaves, qui vû leur ignorance ne comprennent qu'une partie des choses qu'on leur enseigne: il faudroit pour-aini-dire absolument se borner à ne leur parler que de morale, mais de cette morale de l'homme esclave, de celle qui veut mettre l'obéissance, le dévouement & l'aveugle soumission aux volontés d'un maître, au nombre des vertus dignes de récompenses; & qui représente le maronage, la désobéissance, la paresse &c. comme de grands péchés, comme des crimes. A des esclaves, à ceux surtout qui sont mécontents de leurs sort, il est bien moins facile qu'on ne le pense

Les négres sont naturellement infouciants & très négligents, sur ce qui les concerne directement : si l'on ne se fait une loi de leur servir pour-ainsi-dire de pere ou de tuteur, ils n'auront aucun soin de leur propriété, ni de leur petit ménage : il faut donc y veiller pour leur utilité; mais sans y mettre l'air d'une inquisition pour ne pas les affliger, comme nous l'avons dit précédemment : ( m m ) sans cette surveillance, ils n'entretiendroient aucune propreté dans leurs cases, pas même sur leurs personnes.

---

de leur faire sans cesse envisager le mariage & la popnlation, comme un devoir : & surtout ceia, il faut dire cette vérité, que le zèle des Prêtres pourroit encore mieux être secondé par les maitres.

Ce seroit encore peut-être secondier leur zèle, que d'apporter quelques changements à la maniere dédaigneuse & peu décente d'enterrer les négres. Il en résulteroit ce bien, que cela aideroit à leur faire prendre une meilleure opinion d'eux mêmes & de leurs maitres.

A ce sujet on doit ajouter, que l'empressement qu'on met à enterrer tous les morts, répugne infiniment à la raison : un homme décédé le matin depuis le lever du soleil, est déjà enterré l'après midi ! Peut-on croire que jamais on n'en a enterrés de vivants ?

Les cadavres sont promptement corrompus : il seroit dangereux de les garder dans les maisons autant de temps qu'en Europe, dit-on. Mais faut-il sur cela laisser frapper son imagination, & la laisser errer si loin au de-là des justes bornes ? Tout au moins ne pourroit-on pas remédier aux inconvénients du climat, en établissant un dépôt, une chapelle, pour y terminer les cérémonies religieuses ; & d'où les cadavres ne seroient enlevés que 24 heures après encore, pour être enterrés dans un cimetière.

( m m ) Je fais bien que je me répète souvent dans tout le cours de cet ouvrage, dans ce chapitre surtout mais il est des vérités qu'on ne sauroit trop redire & remettre souvent sous les yeux.

Ils mettent un prix de vanité aux habillements ; leur négligence feroit croire le contraire à ceux qui ne les connoïtroient pas.

Observation importante pour leur santé

Il n'est pas inutile de remarquer à ce propos , la nécessité de leur faire prendre des habitudes convenables à l'économie, & de les assujettir surtout à celles qui peuvent importer à leur santé. Par exemple : on est obligé de les faire travailler dans des temps de pluie ; ce qui ne peut jamais leur faire de mal : il est assez ordinaire que le négre qui la voit venir, mette ses habillements, qu'il avoit quittés, parce qu'ils le gênoient ; & il en résulte qu'étant bientôt imbibés d'eau ils nuisent à sa santé, par la fermentation qu'ils occasionnent à la transpiration, & parce que le froid le saisit dès qu'il quitte son travail, qu'il fait d'ailleurs avec incommodité à cause de cette surcharge.

Il faut donc les accoutumer au contraire, à rester pendant toute la continuité de la pluie à laquelle ils peuvent être exposés, en simple calimbé, avec un petit chapeau de laine sur la tête ; ainsi que les négresses avec un travers, & aussi un chapeau. Cette méthode leur fera trouver lorsqu'ils quitteront leur travail, un plaisir sensible, & surtout une grande utilité à reprendre leurs habillements, qui d'ailleurs leur en dureront bien plus long-temps : ils s'en porteront bien mieux, & feront plus propres sur leur corps. ( n n )

---

( n n ) Dans cette Colonie, les négres ne font presque autre chose que de se laver : une grande partie ne se lavent même pas tous les jours ; c'est un vice infiniment nuisible à leur santé, & qui tient autant à leur paresse qu'à la négligence des maîtres. Il faut habituer les esclaves à se baigner régulièrement plusieurs fois tous les jours.

Enfin, les soins d'un maître véritablement occupé de la conservation & du bien-être de ses esclaves, s'étendent à une infinité de détails, qu'il seroit minutieux, & qu'on ne sauroit se permettre de placer ici, mais qui n'en font pas moins partie de ses plus étroites obligations.

Il faut observer au surplus, que tout ce qui est dit dans cet ouvrage, est relatif au climat de la Guiane, & qu'ailleurs la conduite du maître peut recevoir quelques différences. Mais aucun climat, aucun lieu, ne peut dispenser ni de la pratique des soins, ni du sentiment des obligations.

Lorsqu'on fait des travaux dont la bonne exécution peut être d'une grande importance, tels que des labours, des plantations, & autres de cette nature, les commandeurs blancs, les éconômes, doivent y être toute la journée, pour les surveiller : j'ai vû des propriétaires dans ces circonstances, s'y faire apporter leurs repas, pour ne pas les quitter de tout le jour, & s'en trouver bien.

Hors ces temps-là, il ne faut pas permettre qu'aucun blanc fasse autre chose que de se trouver de grand matin chaque jour, sur le lieu du travail, afin que les négres n'y arrivent pas trop tard, & pour les obliger à se mettre promptement à l'ouvrage,

Tous ces préceptes sont adaptés au climat de la Guiane.

Pratique à suivre dans la direction des travaux.

---

On observera même que, lorsque le temps est au beau, que le soleil est bien ardent, si les négres se trouvent incommodés d'une trop forte transpiration, s'ils sont trop abattus par la fatigue, il leur sera utile de se jeter dans l'eau pendant 5 ou 6 minutes : ils se trouveront plus dispos, ils auront plus de vigueur pour faire leur travail. On n'a rien à craindre dans ce cas des maladies inflammatoires, qu'une pareille conduite occasionneroit en Europe. Il est vrai que cela n'est praticable que dans les habitations qui ont des canaux navigables; mais toutes celles en terres-basses doivent en avoir.

pour qu'ils profitent de la fraîcheur du matin; ce qui est d'une nécessité absolue: ensuite, ces blancs ne doivent plus y reparoître, que sur les 4 à 5 heures de l'après-midi, pour parcourir tous les travaux, & en inspecter l'étendue & l'exécution. Ils doivent avertir sur le champ les commandeurs noirs de ce qu'ils y trouvent à redire, & rester sur les lieux, jusqu'à ce que les nègres se soient retirés, pour pouvoir rendre un compte plus exact de tout ce qui est relatif aux travaux, de l'exactitude des tâches, &c, &c.

Inconvénients de ce que les blancs restent tout le jour avec les travailleurs.

En suivant cette marche, tout ira bien; mais, si l'on obligeait les commandeurs blancs à demeurer tout le jour avec les travailleurs à les suivre, ce qui diminueroit l'autorité des commandeurs noirs, & choqueroit leur amour propre, au lieu qu'il faut avoir l'air de s'en reposer sur eux & de leur accorder toute confiance à cet égard, il pourroit en résulter beaucoup d'inconvénients. Les nègres rejetteroient sur le blanc toutes les fautes, toutes les négligences qu'ils auroient pû dérober à sa surveillance; ils opposeroient l'injustice de les punir pour un travail qu'il ne dépendoit que de l'inspecteur, qui a été sans cesse présent, de faire faire autrement; ceux qui n'auroient pas completé leur tâche, objecteroient qu'ils n'y ont manqué que par le temps que leur ont fait perdre les blancs, en les traversant & leur ordonnant perpétuellement de nouvelles variations &c, &c.

Des commandeurs noirs.

Ces commandeurs noirs sont les agents les plus essentiels & les plus nécessaires pour une habitation. Aussi ne doit-on rien négliger pour les mettre en état de bien remplir leurs devoirs; & sur cela on doit se rappeler que les hommes ne naissent pas avec



des talents ; qu'il faut leur donner ceux qu'on désire qu'ils exercent. Cependant, dans le cas dont il s'agit, on fait ordinairement bien peu de chose pour leur en procurer, souvent même on se contente de leur en supposer,

Pour qu'ils soient tels qu'on doit les désirer, outre les connoissances étendues & parfaites surtout ce qui concerne les travaux, ils doivent avoir les qualités qui sont toujours nécessaires à ceux qui ont à commander aux autres : un fond de probité & de justice, de la modération, de la sagesse & des mœurs ; beaucoup d'intelligence, une grande activité, infiniment d'énergie & de fermeté : si elles se trouvoient réunies dans des hommes vigoureux, d'une bonne santé, même d'une taille avantageuse, qui auroient un bon ton de commandement ; s'ils joignoient à tout cela une bonne volonté ardente, s'ils servoient leur maître par affection & par attachement, on devroit alors les considérer comme des hommes accomplis en ce genre, comme des sujets précieux pour lesquels le maître qui seroit assez heureux de les posséder, ne fauroit avoir trop de soins ; ils seroient la première & principale cause de toute prospérité pour lui, l'âme & le soutien de ses établissements.

On dira peut-être, de tels commandeurs sont rares : mais on conviendra du moins qu'on pourroit en trouver ou former de pareils bien plus communément qu'on ne le pense, si on vouloit prendre le soin de choisir les jeunes sujets, qui paroissent joindre les dispositions convenables à une bonne organisation, & qu'on voulût les élever & les instruire conformément à cette destination : mais il faut également convenir qu'au contraire le plus souvent le

Qualités qu'on doit désirer en eux.

Moyens pour avoir de bons commandeurs.

maître lui-même est un obstacle au développement de l'énergie & de toutes les qualités morales de ces esclaves, bien loin de savoir les apprécier, les faire devenir ce qu'ils peuvent être & d'en savoir tirer parti.

Maniere de les traiter.

Lors qu'on en possède d'excellamment bons, il faut savoir les maintenir & les faire valoir; & pour cela la première chose est de lier leur sort à votre prospérité : il faut les traiter bien & très généreusement, relativement à tous leurs besoins; il faut les traiter avec une distinction marquée, afin d'inspirer aux autres esclaves du respect pour eux, & une sorte de considération aux blancs auxquels ils sont subordonnés : enfin c'est en les traitant comme des hommes, en leur accordant toute la confiance & l'espèce d'estime qu'ils méritent, en leur donnant une bonne & juste opinion d'eux-mêmes, qu'on leur élèvera l'âme & qu'on les attachera à leurs devoirs.

Les commandeurs noirs rendent aussi compte tous les soirs au maître de l'état des travaux, en venant prendre ses ordres pour ceux du lendemain : si on a lieu d'être satisfait de leur conduite, il ne faut jamais manquer de le leur témoigner, outre que cela les flatte infiniment, rien n'est plus propre à leur donner de l'émulation & à l'entretenir. Tout cela doit se passer devant les commandeurs ou les économistes blancs, afin de leur donner continuellement ainsi des leçons utiles, & afin de n'être pas obligé de leur répéter les détails des ordres qu'on vient de donner.

Mais pour atteindre autant qu'il soit possible à la perfection de l'exécution générale, pour pouvoir se répondre de sa régie & de sa culture, il faut que le maître en personne, ou celui qui

commande dans une habitation, s'impose l'essentielle obligation de faire tous les jours deux fois, ou tout au moins une s'il ne peut absolument davantage, le tour entier de son habitation.

Tournées du maître  
sur son établissement

Il doit faire ces tournées à des heures différentes, & toujours avoir l'attention de passer auprès des travailleurs pour les inspecter lui-même d'un coup-d'œil, eux & leur ouvrage, & vérifier ainsi malgré toute la confiance qu'il aura en ses gens, la fidélité des comptes qu'on lui rend. Il aura cependant l'attention de n'avoir jamais l'air de faire une inspection par défiance, mais bien plutôt de venir jouir du plaisir de voir travailler & s'assurer si l'exécution des travaux est conforme à ses ordres, si on les a bien compris. Il fait en même-temps des observations pour sa propre instruction en général, & particulièrement sur l'objet des ordres à donner pour le lendemain.

Cette tournée habituelle, ces inspections journalières d'un établissement, ont d'autres motifs plus puissants encore, d'autres points d'importance qui ne seront peut-être bien sentis que par les cultivateurs déjà instruits : on se bornera ici à remarquer, pour ceux qui ne le sont pas, que dans un établissement, plus celui qui en est chargé, attache de prix à sa prospérité, plus il trouvera à chaque instant, à chaque pas, à s'instruire & à observer & méditer utilement pour la conduite que cette intention lui impose, & l'on peut assurer ceux qui voudront faire l'essai de cette habitude pour leurs intérêts, qu'ils n'auront qu'à s'en applaudir. D'ailleurs, sous ce climat brûlant, on éprouve une propension générale vers le relâchement ; & l'homme le plus actif, pourroit commettre des négligences qui sont prévenues par une pareille méthode.

Qualités morales  
requisies dans un ré-  
gisseur propriétaire  
ou mandataire.

Après avoir parlé jusqu'ici des qualités qui appartiennent à l'intelligence, nous devons dire aussi que celles qui tiennent aux principes de la morale, n'ont pas une influence moins puissante sur la progression des habitations, & que la régularité ou la corruption des mœurs d'un propriétaire, ou d'un régisseur, peuvent quelquefois en déterminer, ou la prospérité, ou l'irréparable décadence.

Toutes les considérations que nous avons parcourues sur cet objet, nous induisent naturellement à convenir qu'il n'est qu'un âge peut-être, où l'homme soit capable d'être un excellent cultivateur dans les Colonies. Cet état exige une vigilance assidue, une grande & perpétuelle activité; la régie des esclaves requiert une forte énergie, une attention sans relâche, une bonté & une sagesse égales : & l'on fait que de ces qualités, les unes ne sont pas ordinairement le partage de la jeunesse, où leur germe est presque toujours étouffé par la violence des passions opposées; & que l'activité & l'énergie ne sont que rarement unies à la condition des vieillards.

Il est cependant vrai que la prospérité des établissements est toujours en raison de la capacité intellectuelle & des qualités morales de ceux qui les conduisent; & ce proverbe trivial, *tel maître tel valet*, ne fût jamais plus applicable qu'à la régie des esclaves; leur conduite & ses résultats sont presque toujours la mesure de la valeur du maître.

Toutes ces réflexions font sentir que les bons cultivateurs sont plus rares, & que l'instruction des sujets qui se destinent à cet état, tient de plus près à la félicité publique, & lui est plus im-

portante que quelques personnes peut-être ne se l'imaginent; que le choix des économès & géreurs, est bien plus difficile & plus intéressant que ne le pense la plupart des propriétaires; que tels de ces gagistes osent se présenter impudemment à leur confiance, dont ils ne sont capables que d'abuser, au point que ces propriétaires gageroient beaucoup à les tenir éloignés de leur bien, à prix d'argent; tandis que d'autres ne seroient pas recompensés au delà de leur mérite, par une portion considérable des revenus produits par l'excellence de leur administration; qu'enfin les propriétaires qui, dépourvus des talents nécessaires pour en fournir eux-mêmes une aussi avantageuse, ne peuvent se dispenser de livrer à autrui la gestion de leur bien, ne sauroient apporter trop de soins à la recherche des sujets auxquels ils sont forcés de commettre ainsi le dépôt de leur fortune, & celui de tous leurs devoirs envers leurs esclaves.

Plusieurs personnes peut-être trouveront inutile à publier, & fastidieux à lire une grande partie de ces documents qui ne leur apprennent rien de nouveau; tandis que d'autres pourront dire qu'on n'entre pas assez dans tous les détails qui auroient pû instruire davantage ceux qui, en en sentant le besoin, en éprouvent le désir: on ne fait ainsi quelles bornes se proposer en traitant un objet aussi intéressant. Cependant, la manière dont on a développé la conduite à tenir envers les esclaves, peut en quelque sorte suppléer à des détails ultérieurs qu'on a omis, pour éviter le reproche d'une proximité diffuse. On se bornera donc à y ajouter encore quelques observations, qui ne sont même qu'une extension des précédentes, une émanation des mêmes principes,

L'usage des termes injurieux à l'égard des esclaves, est infiniment blamable.

En parlant des esclaves, en général ou en particulier, il est des maîtres qui se servent de ces expressions flétrissantes, *coquins, gueux, canaille*, &c. Ils s'en entretiennent en ces termes avec leurs blancs subalternes même, à qui ils en tolèrent également l'usage, dont ceux-ci ne manquent jamais d'affaïsonner le moindre reproche à faire à un négre, qu'ils accablent ainsi de paroles gratuitement injurieuses. Un tel abus qui tient de la barbarie des anciens flibustiers, doit absolument être banni d'une habitation, où l'on ne doit constamment employer qu'un langage ferme & précis, quelquefois plus animé, mais jamais emporté, mais toujours décent & circonspect, qui ne laisse appercevoir que l'autorité d'un maître, toujours tempérée par la sagesse, même en annonçant son plus grand mécontentement.

Observation sur le maintien du maître ou régisseur.

On peut observer encore que plusieurs maîtres ou régisseurs, soit par leurs propos & leur manière de s'exprimer, soit par leur maintien habituel, souvent même par les deux à la fois, ont toujours l'air d'appréhender quelque résistance de la part d'un atelier, même d'un individu; ils semblent, à chaque ordre qu'il donnent, douter s'il sera ponctuellement exécuté. Cette habitude chancelante, cette espèce de perplexité, qui est aussi-tôt saisie & appréciée par l'esclave, lui fait juger qu'il peut en effet hazarder quelque relâchement, fauf à tâcher de se justifier en cas de besoin, avec force grimaces, ou au pis aller, à être atteint de quelque punition, s'il ne peut l'éviter; & il en résulte toujours beaucoup de désordre.

Si l'on suit avec exactitude les principes d'équité & de bonté établis dans ce chapitre, convaincu alors qu'on n'ordonne que ce que les esclaves peuvent & doivent faire, on ne pourra qu'être dans une parfaite assurance sur l'exécution de leur part.

A t-on manqué à quelque partie du devoir qu'on ne puisse pas pardonner? Ordonnez sur le champ une punition proportionnée à la faute & aux circonstances; & que votre maintien assorti à une courte reprimande qui ne doit contenir que quelques mots, laisse appercevoir à travers une fermeté inébranlable, l'indignation de regret que vous ressentez de ce qu'on vous a forcé à punir; & que dès cet instant, tout soit oublié. ( o o )

Surtout, que la punition ne soit jamais accompagnée de mouvements de colere, encore moins d'un rire amer & ironique, comme il ne se voit que trop: l'un tient à une violence blâmable, l'autre, à une barbarie atroce & révoltante, qui témoigne qu'on n'est pas fait pour commander, même à des esclaves.

Enfin, il faut regarder les négres d'un atelier en masse, comme une troupe d'hommes qui s'imaginent que leurs intérêts doivent être dans une opposition constante avec les vôtres; ils se trompent

( o o ) On ne pense pas qu'on puisse conduire les esclaves sans châtiment; mais on croit qu'en suivant généralement de point en point tous les principes développés dans ce chapitre, on parviendroit au moins à rendre les punitions infiniment rares; peut-être même à la fin d'un certain temps à rendre les humiliations & les privations suffisantes pour les contenir ordinairement.

Beaucoup de maitres, en confondant pour-ainsi-dire toutes les fautes & les qualités personnelles, mettent le plus frequemment un appareil imposant à chatier les négres, en les faisant attacher ou lier dans une situation très gênée; c'est un abus facheux, qui seul annonce ou de la dureté ou de l'incapacité: on n'en doit faire usage que lorsqu'on croit ne pouvoir se dispenser d'ajouter l'humiliation à une punition; mais cela doit arriver bien rarement: il faut jusques dans les châtimens mêmes ne pas négliger de montrer aux yeux d'un atelier d'esclaves les distinctions qu'on fait mettre entr'eux.

Les Nègres doivent être envisagés comme des enfants , ou des écoliers.

sans doute , au moins si l'on considère leurs intérêts dans le juste sens qu'ils renferment : mais c'est sous ce point de vue , qu'il faut les envisager , ou mieux encore , comme une troupe d'enfants infouciants , de malicieux écoliers ; & ils doivent de même être instruits , occupés , conduits , récompensés , châtiés , pardonnés , contenus , & enfin rendus utiles , autant que peuvent le comporter toutes les circonstances relatives à leur condition.

Intervention du Gouvernement nécessaire à la solidité du système général des régies.

Une Colonie qui aura adopté dans tous ses points le plan qui vient d'être exposé , n'aura sans doute qu'à s'en applaudir : mais , pour en consolider parfaitement tous les avantages , il seroit à désirer qu'il fut en quelque sorte l'effet d'une impulsion déterminée par le Gouvernement ; parce qu'alors ces principes se trouveroient liés à l'activité d'une surveillance suprême , & universellement bienfaisante. C'est principalement en effet la conduite du Gouvernement qui peut assurer à la prospérité publique cette permanence , qui seule en consomme la perfection ; parce que c'est le Gouvernement seul qui peut l'asseoir sur une base inébranlable , en dirigeant les individus qui n'en sont que les instruments , constamment vers un même but , par une marche uniforme , par une police sage , éclairée , & strictement observée.

Alors , le colon heureux des récompenses si légitimement acquises par son travail , & méritées par son application assidue , jouira paisiblement de richesses d'autant plus précieuses , qu'elles feront son ouvrage , & la fin que l'État s'étoit proposée.

Hypothèse d'une Colonie où la régie

Que si au contraire , par une hypothèse de comparaison , l'on suppose une Colonie dont les Etablissements livrés à toute la dé-



festuosité d'une régie défordonnée, pleine de disparates, ne porteroient sur aucune base uniforme, ne tiendroient à aucun plan déterminé ; où le caprice du propriétaire, érigé en système arbitraire, seroit la seule règle de conduite des ateliers, sans aucun égard pour les principes généraux sur lesquels repose l'ordre essentiel de la chose publique ; où un nouveau venu, dépourvu de toutes les notions nécessaires pour produire un jugement raisonnable, critiquant néanmoins, sous le vain étalage d'un spécieux *philosophisme*, les usages les plus généralement institués, indiqués par la nécessité même, s'érigerait en une espèce de législateur, & s'arrogeroit impunément jusqu'à la licence de conduire ses esclaves pour-ainsi-dire, comme des gens libres, & mettant toujours le fanatisme de ses propres idées en opposition avec l'ordre général qui constitue la sûreté publique, voudroit proscrire absolument toute correction quelconque ; une Colonie où il se promulgueroit force réglemens, & ne s'en suivroit aucun ; où sans cesse des considérations particulières empêcheroient l'effet de la loi, dont elles auroient usurpé l'empire ; où enfin, le législateur négligeant de pourvoir d'une manière efficace à la parfaite exécution de la volonté suprême, dont il est l'organe & le ministre, ne fourniroit pas les moyens nécessaires à l'activité de la police, ou bien se dispenseroit de veiller à l'exactitude de leurs mouvements . . . . quelle seroit infailliblement la destinée d'une telle Colonie ? Une perpétuelle & irréparable pauvreté, nous ne saurions nous abstenir de le prononcer ; un désordre affreux, ou plutôt l'excès de tous les désordres, à travers lesquels une profanation scandaleuse seroit vainement retentir les

seroit absolument arbitraire.

Suites d'un tel régime.

mots d'humanité envers les malheureux esclaves , tandis que les blancs n'en auroient pas même le sentiment entr'eux.

Selon que des principes austères astreignent plus ou moins chacun à une uniformité de plan, il se trouve aussi en plus ou moins grand nombre dans toutes les Colonies , une classe de propriétaires qui sous une grande apparence d'humanité se permettent le plus grand relâchement dans la régie de leurs esclaves, & qui en n'exigeant d'eux qu'une petite quantité de travail au dessous de l'usage établi, réduisent ainsi la somme de tous leurs devoirs.

Ces esclaves , outre qu'ils sont alors en mauvais exemple , ne manquent jamais de devenir bientôt les corrupteurs de ceux des voisins , qui se considèrent comme tous très malheureux de n'être pas traités sur le même pied ; alors ce mal gagne de proche en proche ; & toute la vigueur de la police la mieux entendue , devenue insuffisante pour en arrêter les progrès , échoue contre le torrent des désordres qu'elle ne peut réprimer ; & la ruine des propriétaires en est le fruit.

Dans ce cas, un Gouvernement ne fauroit avoir une surveillance trop active , & des principes généraux trop sévères , *pour tout ramener à l'unité de plan & de conduite qui seront toujours la base de la prospérité* : il doit l'appesantir sur ceux qui s'opiniâtrent à contrarier le bon ordre ; il doit ramener aux bons principes , & à cette unité de plan , en faisant sentir à l'homme inepte , à celui qui manque d'énergie , & au vieillard dénué de vigueur , qu'ils sont impropres à la régie des esclaves , que c'est aux dépens de la sûreté , de la tranquillité de leurs voisins , & de la félicité publique , qu'ils cherchent à pallier leur incapacité , en étalant les mots d'hu-

manité & de bienfaisance; que l'homme sensible fait mettre en pratique de bien autre maniere.

On ne sauroit trop se hâter d'eteindre les causes de pareils défordres, par les moyens de douceur les plus salutaires : ce n'est point attenter aux propriétés, que d'en prévenir la décadence & la ruine; & tout colon doit bien se persuader, qu'il importe fort peu à l'état que telles habitations appartiennent à telles ou telles personnes; qu'au contraire il lui importe beaucoup de n'avoir à protéger que des cultivateurs capables & éclairés, en état de mettre à profit tous les moyens, & concourir à la prospérité générale par l'ordre établi; seule voie sûre pour y parvenir. (p p)

Encore une réflexion sur l'objet si important de ce chapitre, & nous allons le terminer : *si les pertes d'esclaves sont énormes dans toutes les Colonies, le défaut d'une nourriture suffisante & saine, y a certainement beaucoup de part* : toutes cependant sont également intéressées à y porter une activité très sérieuse, & à examiner avec la plus scrupuleuse attention toutes les parties de leur régime actuel, *afin d'y faire avec le plus grand soin tous les changements qui pourront être convenables à la conservation de*

Réflexion sur les pertes d'esclaves, dans toutes les Colonies.

---

( p p ) Les propriétés de l'Amérique dont les esclaves font partie, ne peuvent pas être considérées sous le même point de vue que celles de l'Europe : elles sont liées de bien autre maniere à la chose publique : l'ensemble des propriétaires forme pour ainsi-dire, une espèce de coassociation à laquelle les défordres particuliers deviennent toujours funestes : on peut même convenir que, sans qu'un homme soit tombé en démence, une conduite vicieuse, & qui contrarie l'ordre général à un certain point, peut suffire pour lui interdire la gestion de ses biens, si les voies de douceur sont insuffisantes pour le ramener.

*ces agents essentiels de leur prospérité, laquelle autrement n'aura qu'un terme : eh ! ce terme ne s'avance t-il point à grands pas ?*

( q q )

Sur leur rareté progressive.

Ce vaste continent, cette immense magasin qui nous en fournit depuis si long-temps, s'épuise : cet épuisement s'accéléra encore en raison de l'accroissement des difficultés à s'en procurer sur les lieux, vers les côtes, où ils ne pourront être livrés qu'après de longs & pénibles voyages, durant lesquels ils auront subi un délabrement extrême, qui contribuera à en faire périr d'autant plus dans la traversée ; ce que déjà l'on commence à éprouver. Les armes que nous leur fournissons depuis un si long-temps, deviendront de plus en plus destructives pour la population de l'Afrique ; la corruption que nous portons chez eux en même-temps que des fers, achèvera de produire tous les désordres d'où naîtront de grandes révolutions, qui anéantiront peut être ce commerce d'esclaves. ( r r )

Et l'accroissement de leur cherté,

Il deviendront au reste de plus en plus chers ; & le prix des denrées coloniales ne pouvant augmenter toujours en raison de ses

( q q ) On conviendra sans doute qu'enfin il est indispensable de s'occuper d'une toute autre manière du sort des esclaves, qu'il est bien temps de commencer à les considérer comme des hommes : qu'on réfléchisse de sang froid si on le peut, sur la prodigieuse quantité de négres nouveaux, d'enfants, d'esclaves en un mot, qui périssent misérablement chaque année, faute de soins & faute d'avoir été assez nourris ?

Les Puissances qui veulent avoir des Colonies, par conséquent des esclaves, ne se sont jusqu'ici pas assez occupées de leur conservation & de leur population.

( r r ) On exprime ce remplacement continu d'esclaves par le mot de consommation ; qu'on employe avec le même ton & la même insensibilité, que si on disoit consommation de farine, de bœuf, &c,

dépenses premières, les pertes d'esclaves atteindront de tous les préjudices le colon infortuné.

Toutefois, cette perspective affligeante, qu'il dépend de lui d'éloigner infiniment ou de faire disparaître, ne doit pas affecter son zèle, ni rebuter son courage; elle doit seulement frapper son esprit, & toucher son cœur, en lui présentant l'idée de son propre intérêt essentiellement uni au sentiment de l'humanité même, pour le presser par tous les motifs de réunir absolument & assiduellement toutes ses facultés, sur l'objet si important pour lui de la conservation de ses esclaves; & de leur bonheur, qui seul peut en étendre l'intéressante propagation, qu'on doit tâcher d'élever sinon au delà, du moins au niveau des pertes; c'est la seule ressource qui reste à nos Colonies pour se maintenir dans leur splendeur, la seule économique, & celle qui répugne le moins à la raison.

Nous avons indiqué ci-dessus, comme une des parties de la justice distributive des maîtres à l'égard de leurs esclaves, une proportion convenable dans leurs travaux journaliers: c'étoit nous imposer l'obligation de tracer des principes pour l'établir; mais la longueur de ce chapitre, & l'intérêt du sujet, nous déterminent à lui en donner un entier. La distribution des tâches, d'une partie des travaux, sera donc renvoyée au chapitre suivant. On a tâché dans celui-ci, de présenter les principes sur lesquels on doit désormais fonder la prospérité de nos Colonies; mais ce sujet demanderoit seul un volume. C'est à ceux qui par leurs lumières ont le droit d'instruire les hommes, à le traiter à fond, & à présenter convenablement ce nouvel ordre de choses, en leur en faisant

sentir la nécessité ; en leur montrant que tout ce qui n'est que personnel, les passions qui les isoient & les concentrent, sont contraires à leur intérêt & ne tendent qu'à les rabaisser ; pendant que l'amour du bien public, la bienfaisance, la bonté, la générosité relèvent avec tant de noblesse la dignité de l'homme : mais on n'est homme que par les sentiments d'humanité, en faisant du bien, en cédant, en partageant une portion de son bonheur avec les malheureux : & ceux dont il est ici question, ce n'est que sur leur misère que sont fondées nos richesses ?

---

## C H A P I T R E   X V I .

### *Des tâches.*

**I**L faut de l'expérience & une grande attention, pour parvenir à régler les tâches dans de justes proportions : les circonstances du temps & d'autres accidents, peuvent tellement rendre un même travail plus ou moins pénible, qu'un homme équitable & sensible, fidele en un mot à l'exactitude que comportent tous ses devoirs, ne cessera d'avoir les yeux ouverts sur cet objet, l'un des plus importants du régime actif des esclaves, afin d'apporter aux méthodes générales toutes les modifications que pourra requérir la variation des circonstances. Cette observation, dont le sentiment tient essentiellement à l'humanité, doit suffire à guider l'homme pénétré de ses principes.

On a déjà eû occasion de déterminer diverses tâches, & en par-

tant des dessèchemens, on a été obligé d'entrer dans plusieurs détails sur la mesure du travail du trancheur; l'on a remarqué que, la tâche ordinaire étant de 500 pieds quarrés de surface, si la nature du travail offre des facilités accidentelles, cette mesure peut être portée à 550, 600, même 650, & jusqu'à 700 pieds.  
( s s )

Nous présentons ici une méthode pour trouver facilement & avec précision l'étendue de telle tâche que l'on voudra: elle consiste à diviser la quantité de pieds quarrés qu'on se propose de donner, par la largeur du fossé; & le quotient déterminera la longueur de la tâche en pieds.

On suppose par exemple, que cette tâche soit de 500 pieds, & que le canal qu'on veut creuser doive avoir 20 pieds de large, il faut diviser 500 par 20, & il viendra 25 pieds au quotient, pour la longueur de la tâche. Si l'on suppose la tâche de 700 pieds, & seulement 6 pieds de largeur au fossé, 700 divisé par 6, produisent 119 pieds pour quotient, qui seront la longueur à donner pour la tâche. On sent bien qu'on néglige toujours les fractions dans ces sortes de calculs.

Méthode pour déterminer l'étendue courante de cette tâche.

Exemple:

---

( s s ) On fait usage à Surinam du pied du Rhin, qui fait 11 pouces 7 lignes, 1 cinquième de ligne de notre pied de Roi

La chaîne dont on s'y sert est de 66 pieds du Rhin; ce qui fait 63 de nos pieds, 9 pouces 7 lignes, 1 cinquième de ligne.

L'acre de Surinam a 10 chaînes de longueur, sur une de largeur. On doit être pourvu sur chaque habitation d'une boussole, d'un petit graphomètre, de deux chaînes d'arpenteur, d'une toise étalonnée & d'un petit étui d'instrumens.

La méthode qu'on vient d'exposer, est générale pour tous les cas possibles, où il s'agit de trouver l'étendue des tâches.

Tâches pour les farclages.

Celles pour les farclages demandent plus d'attention qu'aucune autre ; & l'on ne doit les déterminer qu'après qu'on aura été soi-même la veille examiner à quel point la pièce dont il s'agit est sale, & combien le travail en peut être pénible ou difficile.

Ne doivent point être déterminées par toises.

Dans cette Colonie on a l'usage de mesurer ces tâches à la toise : cette pratique seroit inexacte & vicieuse pour ce travail dans les terres-basses ; parce que 1<sup>o</sup>. on y perdrait pour la quantité de l'ouvrage, 2<sup>o</sup>. le travail seroit moins bien exécuté, surtout en ce qui concerne les fossés, qui doivent être nettoyés avec une attention extrême, 3<sup>o</sup>. le mesurage de ces tâches devant être confié à un commandeur noir, il demanderoit trop de surveillance, pour empêcher ainsi qu'il s'écartât jamais de son devoir. On conseille donc de donner la préférence à la méthode qu'on va indiquer.

Comment doivent être.

D'abord, pour qu'on puisse régler avec précision les tâches des farclages, il est indispensable d'avoir un plan exact de l'habitation, sur lequel toutes les pièces soient numérotées ; & sur chacune on écrira les dimensions en longueur & largeur, la quantité de petites tranches qu'elles contiendront, dans le cas où elles ne seroient pas dessinées : enfin, l'on notera aussi sur ce plan la quantité de carrés que chaque pièce contiendra, & le nombre de planches comprises dans chaque carré.

Le mesurage des pièces, & le rapport qu'on fait des planches au carré, donnent le plus souvent des fractions ; mais encore une fois, on n'y a aucun égard, lorsqu'on veut déterminer & régler les tâches.



Si l'on suppose par exemple, qu'une pièce ait 95 toises de largeur, au lieu de 100, & 290 toises de longueur, c'est-à-dire 190 pas, sur 580; elle contiendra 11 quarrés & un cinquantième : on abandonneroit donc cette fraction, l'on dira que la pièce contient 11 quarrés.

Si les planches sont de 28 pieds de large, & les petites tranches de deux pieds, il y aura 58 planches dans cette longueur de 580 pas; & 58 divisé par 11 donne 5 planches, 3 onzièmes pour un quarré : on négligera encore cette fraction, & l'on dira relativement au farclage, que 5 planches font un quarré. Que si la fraction eût approché de 12 quarrés, on auroit énoncé ce dernier nombre.

Il faut toujours, dans la pratique de ces espèces de travaux, simplifier les opérations de calcul : comme on est le maître d'employer un plus ou moins grand nombre de nègres pour farcler un quarré, cette manière ne peut éloigner des justes proportions.

Alors, au moyen de la disposition qu'on vient de voir, on dit : un quarré contenant *tel* nombre de planche, il faut *tant* d'esclaves pour le farcler en un jour; ce qui fait *tant* par planche : il y a *telle* quantité de planches dans la pièce, il faudra *tant* de jours pour la farcler.

Lorsque les pièces sont sales ou remplies d'herbes, on doit compter 25 esclaves pour farcler un quarré : or, selon l'exemple que l'on vient de présenter, ce fera 5 personnes par planche. Si la pièce n'étoit guere sale, on mettoit 20 esclaves par quarré, 4 par planche; & si elle ne l'étoit que très peu, 15 par quarré, 3 par planche; dans le premier cas, chaque nègre farcleroit 100

Nombre d'esclaves  
par quarré.

**R 1**

toises carrées par jour ; dans le second 125, & 166 2 tiers ; dans le troisième.

A Surinam,

La tâche qu'on indique, peut être exécutée sans inconvénient ; mais on conseille de n'en pas donner de plus fortes, & si le travail offroit bien des difficultés, de mettre même dans ce cas un esclave de plus par planche. A Surinam elles excèdent un peu ces proportions ; mais les esclaves y sont habitués : ils sont plus habiles que les nôtres pour ce travail, & les maîtres plus appliqués à les régir : on met rarement plus de 8 nègres & jamais plus de 10 à farcler un acre dans ce pays là, lorsque les pièces sont bien fales ; ce qui fait à raison de 18 à 19 esclaves pour notre carré, dans le premier cas & 22 à 23 pour le second.

Détails de l'ouvrage  
de ces tâches.

En faisant ces farclages, les nègres sont obligés de nettoyer avec une très grande attention les petites tranches, les fossés que les planches traversent, ceux qu'elles rencontrent, ainsi que les canaux auxquels elles aboutissent : tout cela entre dans la tâche, On doit les soumettre & les habituer strictement à cette méthode & veiller avec attention à ce qu'ils ne se relâchent jamais de ces soins.

Attention de pra-  
tique à y observer.

Pour que les esclaves puissent facilement exécuter leurs tâches, il est besoin de quelques précautions journalières, qui demandent une attention continuellement suivie, mais avec lesquelles on évite des punitions à ces malheureux, & le retard des travaux ; deux choses qui sont toujours d'une grande importance.

On a déjà vu qu'il faut les conduire vers leur devoir, comme des enfants insoucians : par une application de ce principe à l'objet dont il s'agit, il faut habituellement qu'un des blancs soit

toujours rendu le premier sur les travaux , comme on l'a déjà dit , pour les forcer à se rendre au travail de grand matin ; sans quoi ils n'y arriveront que très tard : il faut les obliger à se mettre à l'ouvrage sur le champ ; ou bien ils s'amuseroient à causer ou à rire ensemble de quelques anecdotes ou de quelque histoire : il faut les partager , c'est-à-dire les distribuer de manière que les forts & vigoureux soient mêlés avec les faibles ; & sans ces soins de détail , on ne parviendroit jamais à faire bien exécuter les tâches.

On entre dans tous ces détails , en faveur des nouveaux cultivateurs , afin qu'ils puissent se former sur de bons principes , & qu'ils apprennent de bonne heure toute l'étendue des devoirs qu'impose cet état auquel ils se dévouent , & de toutes les parties dans lesquelles il invite l'humanité , la bienfaisance à s'exercer , pour le bonheur des esclaves , & l'intérêt même des propriétaires , qu'on trouvera partout constamment unis , comme nous l'avons déjà observé.

Nous pensons que l'objet de ce chapitre ne seroit pas complètement traité , si nous n'ajoutions ici la mesure des tâches pour les travaux des bois. Nous allons donc les parcourir sommairement dans leurs diverses distributions , & fixer sur les mêmes principes qui nous ont toujours guidés, l'évaluation des produits convenables à chaque espèce de travail en ce genre.

Des tâches dans les  
travaux des bois.

### *Bois équarris.*

Un négre peut faire par jour 20 pieds de bois , de 7 pouces d'équarrissage , & au dessous. Bois équarris;

*Planches.*

**Planches ou madriers.** La pièce de bois étant équarrie & montée, deux négres scieurs doivent faire par jour 2 planches de 12 pieds de long, un pied de large, & un pouce d'épaisseur; en un mot, 2 pieds cubes, soit en planches, soit en madriers.

*Chevrans.*

**Chevrans.** S'ils sont obligés d'abattre les bois, chaque négre ne peut équarir sur deux faces que 8 ou 9 chevrons de 20 pieds de long: il peut en équarir le double, si le bois est jetté par terre,

*Lattes.*

**Lattes.** Un négre doit rendre 45 à 50 lattes de pinots par jours, d'ôlées & prêtes à être employées,

*Merrins.*

**Merrins.** Il faut mettre plusieurs négres ensemble, pour faciliter l'ouvrage: alors chaque négre peut fournir 80 merrins ou douvelles pour boucauds, & 100 pièces, si c'est pour les fonds,

*Bardeaux.*

**Bardeaux.** Deux scies, c'est-à-dire quatre scieurs & un fendeur, doivent ensemble rendre un millier de bardeaux par jour: cette tâche est un peu forte, surtout pour les négres qui n'ont pas l'habitude de ce travail; dans ce cas on peut se contenter de 800 bardeaux. Si au lieu de scier avec deux, les quatre négres se mettent sur une scie, ils avanceront davantage,

*Piquets pour Batardeaux.*

Six négres, auxquels on donne une pirogue ou un acon pour le transport, doivent rendre dans leur journée 120 piquets. S'ils ne les transportent pas, chaque négre doit en couper 30, & les mettre à un endroit où l'on puisse les embarquer facilement.

Piquets pour batar-  
deaux.

*Feuilles de Pinots.*

Chaque négre doit rendre 15 paquets, faisant la charge d'un homme; & 20, s'ils sont moins grands.

Feuilles de Pinots.

*Jâlons.*

Un négre doit en fournir 5 paquets de 40, c'est-à-dire 200 par jour: ils doivent avoir 5 pieds de long, être droits, & jamais courbes & tortueux: ce négre doit leur peler ou blanchir la tête, dans une longueur de 6 pouces, & les rendre pointus par le bas.

Jâlons.

Lorsque les esclaves ne sont pas mis à la tâche, ils doivent travailler depuis un peu avant 6 heures du matin, jusqu'à 8; ils ont alors une demie-heure pour déjeuner; après quoi le travail reprend depuis 8 heures & demie jusqu'à midi; & ils ont une heure & demie pour dîner. Le travail reprend ensuite depuis 1 heure & demie jusqu'à 6 heures.

Journée des esclaves  
qui ne sont point  
à la tâche.

On compte pour le carré de Cayenne 100 pas de face en tous sens; le pas contenant 3 pieds de Roi ou une demie toise. Le carré contient donc 2500 toises carrées, qui font 10000 pas, & 90000 pieds, aussi carrés.

Mesurage du terrain  
à Cayenne.

En multipliant le nombre des pas de la largeur d'une pièce par ceux de sa longueur, on a le nombre des carrés qu'elle contient, si l'on retranche les quatre premiers chiffres à droite: par

exemple, 190 pas multipliés par 580, donneront 11, 0200. En retranchant pour le nombre appellatif des quarrés, ces 4 signes qui contiennent une fraction de 200 dix milliemes en plus, on a pour produit de ce calcul 11 quarrés pleins, & 200 dix milliemes ou 1 cinquantieme au delà.

Il nous reste maintenant à présenter dans le chapitre suivant quelques réflexions sur le climat de la Guiane, sur le commerce & la situation de cette Colonie. Nous le ferons le plus succintement possible, afin de ne pas abuser de la patience du lecteur.

Nous n'ajouterons qu'une réflexion à celui-ci : si l'on veut que tous les divers travaux soient exécutés dans le temps qui leur fera propre & convenable, qu'ils soient en un mot le plus fructueux possible pour la prospérité d'une habitation, c'est par un très grand ordre, par des méthodes invariables qu'on atteindra à ce but qui doit être celui de tout homme éclairé de ses devoirs : il ne faut jamais commencer plusieurs choses à la fois, ni diviser les esclaves d'un atelier en les occupant à plusieurs endroits en même-temps, à moins qu'on n'y soit absolument forcé par des circonstances ; il faut toujours finir un travail avant d'en entreprendre un autre ; & surtout, il faut se faire une loi, de ne jamais distraire un seul nègre d'un travail entrepris, pour quelque raison que ce soit. L'on ne voit que trop souvent des maîtres & des géreurs envoyer retirer du jardin durant la journée, & lorsque tous les travaux sont distribués, des nègres, soit pour satisfaire leur fantaisie ou faire des choses dont l'exécution auroit pû être renvoyée. Rien ne nuit autant à la progression des travaux : de pareilles gens ne sauroient mériter le nom de cultivateurs, ni même celui d'hommes délicats, sur

les intérêts qui leur sont confiés. Enfin, l'on ne sauroit se flatter de retirer de la régie véritablement tout le fruit qu'on a le droit d'en attendre, si l'on ne se fait pas une règle constante de perpétuellement rassembler tous les moyens en une masse, & de lui donner toute l'activité dont elle pourra être susceptible, bien loin de la diviser ou d'en distraire habituellement des portions.

---

## C H A P I T R E   X V I I .

*Du Climat ; du choix des positions pour les établissemens ; de l'air de la mer : diverses réflexions : comparaison de Surinam avec St. Domingue.*

**O**N jouit dans la Guiane d'un très beau ciel, d'un climat Climat de la Guiane; doux, absolument exempt de ces coups de vent, de ces orages, ouragans destructeurs, qui ruinent l'espoir de l'habitant dans les autres Colonies, & sont la terreur du navigateur, dans leurs parages.

On ne peut reprocher au climat de cette partie du continent Américain, qu'une grande abondance de pluie, une excès d'humidité, qui contrarient quelquefois le cultivateur dans ses travaux, & qui se joignant à la chaleur, contribue à user les corps en général, par le relâchement qu'il opère.

Il occasionne aussi sur eux quelques dérangemens particuliers Remarques dans les & subits; rarement néanmoins & seulement dans les années extra- années excessive- ordinairement pluvieuses; on remarque alors entr'autres que, vers ment pluvieuses.

le mois de Mai , saison des pluies les plus abondantes , les vents sont inconstants , & souvent interrompus par des calmes : l'air est stagnant , & la chaleur très considérable : la terre étant pour ainsi-dire en partie couverte d'eau , ou tout au moins imprégnée d'une extrême humidité , une fermentation pernicieuse agit sur une quantité innombrable d'insectes & d'œufs de toute espèce , dont la décomposition produit des miasmes malfaisants , d'où naissent quelquefois des maladies ainsi accidentelles , le plus ordinairement des rhumes épidémiques qui souvent même dégèrent en pleurésies.

Maladies qui en résultent.

Les esclaves , les nègres , sont alors communément les plus sujets à ces maladies ; & quoique les blancs n'en soient pas exempts , on ne voit jamais qu'ils en soient aussi maltraités.

Remarque sur les blancs à cet égard.

On observe encore qu'en général ces derniers sont plus fréquemment atteints de maladies , dans le cours de la belle saison ; & qu'au contraire les nègres jouissent alors d'une meilleure santé , que pendant la saison pluvieuse.

Au reste , ces maladies sont peu de ravages , & ne sont pas difficiles à guérir : les habitants même ont , les uns plus , les autres moins , mais ordinairement tous , assez de connoissances pour les traiter seuls , sans appeller les gents de l'art.

Le meilleur climat du globe est sujet à quelques inconvénients ; quelques vices plus ou moins considérables , dépendants du local & de la température , y sont attachés : celui de Cayenne , malgré cet excès de pluies & d'humidité , mérite d'être généralement reconnu pour être plus sain , que celui de la plupart des autres Colonies : il y périt moins d'individus , proportionnellement à sa population , que dans aucune.



Que si jusqu'à présent, on lui a donné une renommée tout à fait opposée, c'est que, dans un événement désastreux, dont l'affligeant souvenir se rappelle sans cesse, confondant les termes, & prenant l'effet pour la cause, on a préféré d'attribuer cet effet au climat qui n'y avoit tout au plus que bien peu de part, à s'en éclairer par des recherches.

La nature du climat & de la température de la Guiane, indique donc d'elle-même aux habitants deux principales précautions pour la conservation de leur santé : elles consistent à se préserver autant qu'il est possible, d'une trop grande humidité, & surtout de l'ardeur du soleil.

Précaution indiquée par le climat même pour la santé.

Par trop grande humidité, on entend celle que rendent habituelle l'usage de mauvais logements, & le défaut d'attention à changer de linge lorsqu'on est mouillé, surtout aux pieds. On ne recommande pas le soin de se garantir de la pluie, parce qu'elle ne cause jamais aucun mal, surtout lorsqu'on la reçoit étant en mouvement. S'il est quelques exceptions à ces observations générales, elles sont rares, & tiennent à une constitution particulière des individus qui les subissent.

On se permettra de répéter ici de quelle importance, de quelle nécessité même, sont les maisons à étages : on ne sauroit apporter trop de soins pour ne se loger que dans les hauts, surtout quand on habite les terres-basses ; non que l'air qu'on y respire soit plus à craindre, mais parce que les maisons y conservent une plus grande humidité, que le sol en est plus bas, & qu'on n'a que ce moyen pour s'élever au dessus de la couche inférieure de l'atmosphère, & s'éloigner de l'humidité, qu'on doit tâcher d'éviter dans tous

Nécessité des maisons à étages rappelée ici.

les lieux mêmes, où l'air est le plus salubre.

Attention importante à avoir dans toutes les maisons,

Il faut en général, dans toutes les habitations de la Guiane, avoir un soin particulier de faire placer sous le vent, & loin des maisons les fumiers, ordures, & toutes autres matières qui par leur corruption peuvent produire des parties putrides & alcalifcentes. ( t t )

La consommation journalière des animaux de toute espèce, pour la table du maître, des blancs employés à son service, enfin pour l'usage de tout l'établissement, produit une considérable quantité de débris, très promptement corrompus sous ce climat, dont la putréfaction peut avoir des suites d'autant plus dangereuses, que ces parties sont d'une extrême ténuité, & d'une activité prodigieuse,

Il y a telle cuisine, tel lavoir à vaisselle, dont on ne sauroit approcher, sans ressentir à l'instant des nausées : en général, on n'y fait pas assez d'attention ; soit que l'habitude en émousse le sentiment, soit qu'on n'en devine pas la cause, ou qu'on n'en apprécie pas l'effet.

Il est très prudent, même très nécessaire d'établir pour la propreté des maisons & de leurs alentours, un ordre strict auquel on

( t t ) On est dans l'usage à Surinam, d'employer beaucoup de peinture à l'huile dans l'intérieur des maisons ; il n'y a rien de si mal sain ; aussi voit-on qu'on y est fort sujet à des coliques affreuses, connues sous le nom de béliac : il faut absolument exclure l'usage de toutes ces peintures pour les décorations intérieures, & n'y employer que des tapisseries de papier, qui sont même infiniment préférables pour l'agrément.

tième la main avec inflexibilité : un des points essentiels est que le lavoir pour la vaisselle soit installé sous le vent, même des cuisines, & de toutes les servitudes.

Il est important aussi d'obliger tous les négres à avoir des chiens, & d'en avoir soi-même; & encore, d'empêcher qu'on ne chasse & détruise l'espèce de vautour, l'oiseau appelé *couroumou* : les uns & les autres font des receptacles animés de toutes les immondices qui sont si nuisibles à la salubrité de l'air, à laquelle ces animaux au contraire, sont ainsi infiniment utiles, en enlevant à mesure, & consumant aussitôt une infinité de parties animales, qui sans cela, seroient demeurées exposées à la putréfaction, malgré même toute la vigilance qu'on auroit pû y mettre, à laquelle elles auroient échapé.

Chiens entretenus  
& couroumoux con-  
servés dans les ha-  
bitations.

Les rizières ou plantations de riz, lors de leur floraison, peuvent aussi causer de facheux accidents, même des épidémies funestes : il faut avoir grand soin de n'en jamais planter ni auprès des établissemens, ni dans des parties d'où le vent puisse en apporter les exhalaisons.

Rizières.

Enfin l'habitant doit s'attacher avec un soin extrême à rendre son séjour le plus sain qu'il soit possible : pour satisfaire entièrement à cet objet, il convient d'examiner avec détail comment & à quel point les positions peuvent influer sur la salubrité des établissemens.

Celles qui peuvent être les plus favorables, les plus avantageuses pour former dans la Guiane des établissemens de tout genre & de toute importance, depuis celui d'une Colonie à fonder, d'un chef-lieu à établir, jusqu'aux simples habitations de particuliers, sont

Des positions;

les bords de la mer : elles doivent avoir la préférence sur toutes les autres.

Dans le grand nombre d'avantages que cette position réunit, la plupart sont de nature à ne pouvoir être retrouvés dans l'intérieur du pays ou des terres mêmes séparément : ceci doit être développé.

Pendant la plus grande partie de l'année, les vents nous viennent de la mer, d'où ils ne peuvent nous apporter autant de parties hétérogènes, péfantes & viciées, que s'ils avoient traversé une grande étendue de terres marécageuses. Lorsque dans les fortes pluies, ils sont tournés au *Sud-est*, cette direction étant celle de la côte, ils ne fauroient encore être nuisibles : s'ils changent, en allant pour peu de temps au Sud, ils acquerront en même-temps plus de mouvement sur la Côte, par l'espace libre que leur présente l'Océan ; & leur effet, s'il peut être préjudiciable alors, se réduit à bien peu de chose. Au lieu que, de quelque côté qu'ils soient poussés sur un établissement situé dans l'intérieur des terres ; ils doivent y arriver toujours chargés de parties plus ou moins malfaisantes.

Avantages des positions au bord de la mer.

Aussi remarque t-on, d'une manière sensible jusqu'à l'évidence, qu'il pleut le moins au bord de la mer, & beaucoup, de plus en plus à mesure qu'on s'en éloigne, ( au moins à la distance connue & pratiquée jusqu'à présent ) ; & que l'humidité augmente ainsi d'autant ; qu'au bord de la mer, non-seulement cette humidité est moins considérable ; mais que les vents y sont aussi plus réglés, plus ordinaires.

L'air en un mot y est beaucoup plus salubre : aussi l'expérience

prouve-t-elle que les hommes y jouissent en général d'une meilleure santé, & qu'ils s'y rétablissent mieux, & plus promptement, lorsqu'ils ont été malades; enfin qu'ils y sont plus robustes, & plus dispos pour le travail; ce qui est l'effet d'un air plus pur & plus vif.

Les animaux domestiques s'en ressentent également : ils s'entretiennent en bien meilleur état au bord de la mer que par tout ailleurs; ils y sont plus vigoureux, & bien moins sujets à divers accidents.

D'ailleurs, le voisinage de la mer rend les établissemens plus intéressans, les navigations plus faciles, & de plus de ressources, & les hommes plus industrieux sur cet objet. Cette position offre encore un grand avantage dans la pêche qu'on est à portée de faire, dont on est en grande partie privé dans le haut des rivières.

Quant à la pêche, nous ne pouvons nous dispenser d'énoncer ici le désir que les nègres puissent être assez instruits à ne la faire principalement & la plupart du temps qu'à la flèche, à la manière des Indiens; afin de les nourrir plus habituellement s'il étoit possible de poisson à l'écaillé, & de faire beaucoup moins d'usage de celui à limon, lequel est une nourriture mal saine, par la grande quantité de parties oléagineuses qu'il contient; & peut à la longue occasionner ou devenir au moins une des causes qui produisent différentes maladies de la peau, dont les moindres dans les climats chauds, sont toujours si dangereuses : ne pourroit-on pas craindre même qu'il ne fût propre, sinon à enfanter absolument cette maladie terrible connue ici sous le nom de *mal rouge*, du moins à en fomenter les dispositions, à en développer les principes, & à

Pêche à la flèche

en étendre l'accroissement : & la simple incertitude à ce sujet , ne devrait-elle pas être un motif de proscription de l'usage suspecté ; autant au moins que la nécessité des circonstances peut la permettre ?

Digression succinate  
sur la nourriture  
des esclaves.

L'humanité , l'équité , tous les sentimens les plus solennellement consacrés par la nature , ne sollicitent-ils pas avec une égale vivacité un maître à faire tous ses efforts pour procurer à ses esclaves les aliments les plus sains. Il est aussi de son devoir de diriger leur opinion sur cet objet important , où leur prévention les égare-roit quelquefois : il faut les éclairer au moins , afin qu'ils puissent porter la préférence de leur choix sur ce qui peut leur être le plus salutaire , & le mieux réparer & soutenir leurs forces dans la fatigue de leurs travaux.

De la cassave.

On auroit à ce propos , beaucoup à redire à l'opinion généralement adoptée sur la cassave : comment peut-on s'abandonner à la confiance que , par la fabrication on en extrait toujours bien exactement tous les principes contenus dans sa partie aqueuse , lesquels sont , comme chacun sait , un poison très actif ?

En supposant même qu'on l'eût parfaitement épurée de tous ces principes malfaisants , on ne pourra disconvenir que ce ne soit une nourriture pauvre , très peu substantielle & très froide. Jamais l'esclave nourri de cassave , n'aura la même vigueur , la même agilité que celui qui le fera de bananes , de riz , & autres productions remplies de substance nutritive , dont les sucres ne contiennent aucun principe dangereux. On tient toujours trop fortement aux anciennes habitudes ; on respecte trop les usages & les routines des anciens : d'ailleurs sous ce climat , on a de l'éloignement pour ce

qui entraîne à des peines & des soins toujours inséparables des améliorations : du moins on ne devrait pas faire de la cassave la base de la nourriture des esclaves; & dans ce cas encore, le couac ou farine de manioc doit être préféré. ( u u )

Les avantages que nous venons de parcourir , ne sont pas les seuls par lesquels les bords de mer prévalent sur l'intérieur des terres : la différence de ces positions présente encore d'aussi grandes distinctions à saisir, relativement à toutes les cultures, lesquelles réussissent beaucoup mieux dans la première. Un atmosphère marin, si l'on peut s'exprimer ainsi, pénètre le sein de la terre d'une faculté végétative que son agitation & sa pression renouvelle sans cesse: cet agent puissant fournit aux plantes un véhicule qui leur transmet avec une fraîcheur successive, une abondance de principes actifs & benins, lesquels en favorisant infiniment la végétation, accélèrent la maturité des fruits, & produisent la fécondité si désirable.

Autres avantages de  
la même position.

C'est à cette force, à cette grande action de l'air de la mer, qu'on doit attribuer absolument l'étendue de fertilité & de durée

( u u ) Malgré l'énoncé du code noir, on tolère pour la Guiane l'habitude de donner un jour sur quinze, joint aux Fêtes & Dimanches aux esclaves, pour se faire des plantations de vivres, & se procurer tous leurs besoins. Tout ce qu'on peut dire de mieux en faveur de cet usage, c'est qu'il est très commode pour les maîtres en général; & que, pour les esclaves qui n'ont qu'un maître impatient, insouciant ou négligent, il vaut mieux qu'alors dans ce cas leur subsistance ne dépende pas de lui.

Les habitants du nouveau quartier d'Aprouague nourrissent leurs négres, on doit espérer qu'ils ne s'écarteront pas de cette conduite utile à l'avenir; surtout ayant pour cela tant de ressource dans le bananier, &c.

qu'on rencontre en de certaines terres, d'ailleurs médiocres, & qui auroient été sinon tout-à-fait infertiles, du moins d'une durée très passagère, sans le voisinage de la mer : c'est à cette cause qu'on doit attribuer encore la différence des produits de terres qui, à degré égal de bonnes qualités, offrent dans l'une l'action de cet agent, tandis que l'autre en est privée.

Position sur le bord  
des rivières.

Lorsqu'on est dans l'impossibilité absolue de former ses établissements au bord de la mer, on doit chercher autant qu'on le peut, à les placer sur les bords des rivières les plus larges & particulièrement à la rive qui est sous le vent : cette position au moyen des marées, retrouvera plus ou moins, une partie des avantages qu'on vient de voir.

Une grande ouverture, ou la largeur de rivière procurera aussi sur cette rive, plus de pureté dans l'air, & en général plus de salubrité aux établissements, que sur la rive opposée.

Les deux rives des fleuves & rivières doivent sans doute être également établis : mais, lorsqu'il s'agit de commencer l'établissement d'un quartier, qu'on peut en avoir le choix, on doit préférer la rive sous le vent; on doit préférer les grandes & larges rivières à celles qui le sont moins; & enfin celles-ci aux criques, & aux canaux qu'on creuse quelquefois exprès pour pénétrer & placer des établissements derrière ceux qui bordent les rivières : mais, dans la diversité de toutes les situations où l'on peut élever des établissements, les plus défavorables sont celles qui se trouvent ainsi renfermées dans l'intérieur des terres.

Les dessèchements & les écoulements ne peuvent qu'être très imparfaits sur les bords de ces canaux; les plantations privées de



tous les avantages indiqués ci devant, y fructifient plus tard, & avec moins d'abondance, à moins que la direction de ces canaux ne les conduise vers le bord de la mer, & que leur extension ne laisse rien à désirer pour l'effet des écoulements; circonstances bien rares à réunir : d'ailleurs l'air y sera plus humide, & infiniment moins salubre.

Aussi ne doit-on jamais creuser des canaux publics pour placer des établissemens dans l'intérieur des terres, qu'après que toutes les rives des fleuves & rivières sont établies, & lorsqu'on manque de terrain pour de nouveaux cultivateurs, dont les moyens resteroient sans emploi.

Lors du nouvel établissement fondé dans le quartier d'Arouague, on n'auroit pas manqué de le placer au bord de la mer, si des obstacles invincibles alors ne s'y étoient opposés.

Sur la position des établissemens d'Arouague.

Sous le vent de l'embouchure, on n'auroit trouvé que des terres couvertes de palétuviers, & quelques marécages derrière au loin. La partie au vent n'offre que les mêmes terres, d'une qualité un peu supérieure, derrière lesquelles on trouve des pinotières, & ensuite des prairies immenses qui s'étendent au loin dans les terres.

On pourra faire sur ce bord de mer des établissemens solides & fructueux, lorsque l'intérieur de la rivière sera établi, autant qu'il en est susceptible; qu'il sera riche; qu'il pourra servir de point d'appui, & fournir des ressources aux nouveaux : mais il eût été impraticable d'y jeter les premiers fondemens d'un nouveau quartier.

Outre le désavantage que présentent les palétuviers par eux-mêmes, le sol en est plus bas & plus humide; la marée s'y élève

T t

davantage ; ce qui eût obligé à plus de précautions & de dépenses pour s'y loger, en attendant la perfection des premiers dessèchements.

A quelle distance n'eût-il pas fallu aller chercher les vivres, & les matériaux de toute espèce, dont on n'auroit pû se passer ? Quel travail n'eût-on pas eû à faire pour chaque écoulement, pour lequel il auroit fallu fouiller un large chenal, à travers un banc de vase molle qui s'agrandit tous les jours devant cette partie de la côte, & qui à quelques endroits, a déjà plus d'un quart de lieue de largeur ? Enfin, les obstacles qu'on auroit eûs à surmonter étoient au dessus des moyens dont on pouvoit disposer.

Les habitants établis à Arouague ne doivent avoir aucun regret à cet égard ; puisque, sans éprouver aucun des inconvénients dont on vient de parler, ils ont l'avantage de pouvoir dès les premières années cultiver de bonnes pinotières, & de jouir d'une grande partie de tout ce que les bords de mer ont de plus favorable. La grande largeur de l'embouchure de la rivière, qui jusqu'à la distance de deux lieues, lui donne la forme d'une baie, au fond de laquelle sont les établissemens, rapproche beaucoup leur situation de celle dont on peut jouir sur la côte.

De la préférence donnée au quartier d'Arouague.

Quant au choix d'Arouague, & à la préférence qu'on lui a donnée sur d'autres quartiers de la Colonie, on ne peut se refuser à l'évidence des raisons qui l'ont déterminée,

Dans toute la partie de nos possessions sous le vent, ( x x )

---

( x x ) La Côte de la Guiane Française court à peu près du Sud-Est au Nord-Ouest, Cependant on a toujours dit ci-devant partie du Nord, pour désigner celle du Nord-

depuis Cayenne jusques vers Mana & Marony, la qualité des terres jointe à d'autres circonstances, empêche qu'on ne puisse y faire aucun établissement de ce genre.

Toutes les terres-basses qui avoisinent le chef-lieu, n'étant que des palétuviers, à l'exception de quelques petites étendues éparfes de marécages & de pinotieres, d'une nature plus ou moins tourbeuse, dont les meilleures peuvent être classées dans la troisième qualité, elles ne comportent pas d'établissements contigus pour les grandes cultures.

Les terres-basses commencent à être d'une autre nature depuis la riviere de Mahury, d'où elles augmentent successivement en bonne qualité, & s'approchent de plus en plus d'une parfaite ressemblance avec celles que cultivent les Hollandois, en remontant jusqu'à la rive droite de l'Oyapoc.

Cette riviere de Mahury n'a elle-même qu'une si petite quantité de terres-basses, qu'on ne peut y placer que 7 ou 8 habitations à la rive droite, où il y en a le plus, & où il n'y a, pour les établir qu'une bande étroite de palétuviers, derrière laquelle d'immenses prairies s'étendent jusqu'à Kaw, & dont les terres pourroient

De la riviere de Mahury.

---

Ouest, & partie du Sud, pour désigner celle du Sud-Est: ces expressions sont impropres. On doit dire, partie du Nord-Ouest, ou sous le vent; & partie du Sud-Est, ou du vent.

Je dois ajouter à cette observation, que je me suis servi dans cet ouvrage de quelques-uns de ces termes impropres, comme de celui d'hyver, d'hastiers, d'abattis &c, pour me conformer à l'usage: c'est une faute sans doute qui ne peut être tolérée, & que je désapprouve moi-même ici.

être mises au rang des inférieures de la 2<sup>e</sup>. qualité, si elles n'étoient pas déboisées ; mais cet accident qui est toujours une indication défavorable, quelque degré de bonté qu'on puisse d'ailleurs supposer aux terres, oblige de réduire à la 3<sup>e</sup>. qualité celles dont il est question.

De plus, cette plage se trouvant noyée d'une plus grande quantité d'eau que d'autres, eût exigé, pour être cultivée dans son intérieur, qu'on y eût fait des canaux publics si considérables, que la dépense en eût suffit pour établir & faire prospérer un très grand quartier de cette Colonie.

De la riviere de  
Kaw.

Dans la riviere de Kaw qui n'est pas navigable, & qui a si peu de largeur, on n'eût fait que des établissemens mal sains & de faible produit ; elle ne peut être établie avantageusement, qu'après que toute la plage entr'elle & Arouague sera en pleine culture.

De celle d'A-  
rouague.

C'est à Oyapoc, que sont les meilleures terres-basses ; mais leur grand éloignement s'opposoit à ce qu'on pût raisonnablement leur donner la préférence sur celles d'Arouague, qui sont excellentes & semblables en tout à celles de Surinam, où l'on en cultive assurément une très grande quantité qui leur sont même de beaucoup inférieures : il est vrai que ces terres sont un peu froides actuellement, ou elles le paroissent être ; mais cela ne vient que parce que cette plage commence seulement d'être récemment en très petite partie découverte & que les dessèchemens n'y sont pas encore ni assez profondément creusés, ni assez perfectionnés : dès qu'ils le seront suffisamment, & que la partie découverte sera augmentée par de nouveaux défrichés ; on verra une nouvelle force, une

nouvelle activité à la végétation qui y est déjà si prodigieuse ; toutes les cultures y réussiront bien mieux encore ; & les changements de saison , un excès de pluie ou d'humidité n'opéreront aucun changement quelconque qui puisse être défavorable aux plantes. Cependant , ce n'est que lorsque les établissements seront poussés à une certaine profondeur dans les pinotières , qu'on reconnoitra à ce sol , toutes les richesses qu'il renferme.

La rivière d'Aprouague est donc la seule de cette Colonie, De celle d'Aprouague. qui réunisse tous les avantages vraiment désirables : à la richesse des terres , à leur étendue , à l'agrément des positions les plus heureuses , & à tout ce qui constitue la salubrité , se joint encore une prérogative bien importante , celle d'y être moins incommodé , & presque exempt d'une multitude d'insectes qui vous dévorent plus ou moins dans la plupart des autres parties de la Colonie : c'étoit donc le quartier le plus propre à l'établissement d'une Colonie , & aux progrès des grandes cultures.

Bien plus : cette rivière a encore l'avantage particulier d'être la plus navigable de toutes celles de la Guiane Française ; & aucune même de toutes les autres parties de la Guiane en général n'a un point de reconnaissance aussi remarquable : c'est le Connétable , vaste rocher qui se trouve à quelques lieues au Nord de son embouchûre.

Les concessions y sont distribuées selon le système le plus sage ; contigues les unes aux autres , ligne à ligne , on ne leur donne que 300 toises de face , sur toute la profondeur que les concessionnaires peuvent défricher & cultiver. Parmi les divers avan-

tages qui résultent de cette disposition, l'émulation qu'elle occasionne est un grand prix pour la prospérité. ( y y )

Points essentiels qui manquent à l'établissement d'Aprouague.

Il manque à ce nouveau quartier la détermination d'un lieu, la préparation d'un sol, enfin toutes les dispositions nécessaires à l'établissement d'un bourg; il y manque, une Paroisse qu'on devrait établir à ce même endroit, où pourroient se fixer alors des artisans de diverse espèce, des marchands & autres gens d'une utilité journallement usuelle. Le Gouvernement dont la bienfaisance se manifeste constamment, s'en occupe actuellement ainsi que de l'établissement d'un poste militaire, & de tous les moyens de police convenable.

Il seroit urgent aussi de faire ouvrir un petit canal de communication d'Aprouague à Kaw, d'une largeur de 12 ou 14 pieds seulement dans les premiers temps. Mais de quelque utilité qu'elle puisse être, elle est bien moins instante toutefois, que l'installation d'un poste, d'une paroisse, d'un bourg; car sans ces éta-

( y y ) Cela seul mérite la plus grande attention : il résulte de ce rapprochement une telle émulation entre les propriétaires, entre tous les géreurs, tous les sous-crédres & même entre les esclaves; l'amour-propre s'exerce, s'aiguillonne au point, & on redoute tellement alors la critique publique sur ses opérations & sa conduite, qu'on ne saura peut-être jamais apprécier combien tout cela peut influer pour la richesse & le bon ordre des habitations, & que le Gouvernement ne sauroit jamais prendre trop de soins de réunir dans une Colonie tous les établissements des particuliers en moins d'espace possible.

C'est pour avoir été trop isolés, que ci-devant ceux que la Compagnie de la Guiane a fait à Oyapoc, n'ont pas eû un plus grand succès: quoique ses terres basses à Ouanari soyent bien supérieures à celles d'Aprouague, elle auroit infiniment gagné à y venir joindre ses établissements à ceux des particuliers.

Établissements publics on ne pourroit attendre que des succès lents, que des progrès plus tardifs, de la nouvelle culture; & les établissements particuliers, sans appui, sans consistance, n'auroient qu'une activité faible & médiocre, aussi long-temps qu'ils existeroient dans cette espèce de solitude.

Si l'on ne veut pas établir là par la suite, le chef-lieu de toute la Colonie, comme on ne doit pas oser l'espérer, il faut au moins un Bourg à Arouague dans la suite. ( z z )

Cette remarque est d'importance majeure pour la prospérité de cette Colonie; & cette prospérité dépendra désormais absolument & uniquement de celle de ce nouveau quartier : on ne sauroit trop sentir & apprécier les conséquences qu'on doit naturellement tirer de ces observations.

On reproche depuis long-temps à notre Guiane le peu de succès de sa culture; & on l'oppose sans cesse à la splendeur & à la richesse de toutes nos autres Colonies, ainsi que de celles des autres Puissances, & particulièrement de celle de Surinam, notre voisine,

Cette riche Colonie a été aussi pauvre que celle de Cayenne, De Surinam.

( z z ) Le grand intérêt qu'à le Gouvernement d'employer tous les moyens qui peuvent accélérer la prospérité de ce nouveau quartier, devroit lui faire sentir la nécessité urgente d'établir une Goëlette pour servir de Paquebot delà à Cayenne : mais pour en retirer réellement tout le fruit qu'on a le droit d'en attendre, il faudroit que par un ordre strictement observé, ce Paquebot ne pût jamais rester plus de quatre jours à l'un de ces deux Ports, soit pour le charger ou le décharger; qu'il fût outre ce temps, continuellement en route; & surtout que, sous quel prétexte que ce pût être on ne lui donnât jamais d'autre destination. On sentira sans doute toute l'importance de cet espèce de secours sans qu'il soit besoin de la démontrer ?

& aussi long-temps que, comme celle-ci, elle a cultivé ses terres hautes : mais elle a eû pour changer de culture, de bien plus grandes difficultés que nous n'en avons.

Sans secours de la part de son Gouvernement, dans les mains d'une Compagnie, elle a dû surmonter avant de réussir une multitude d'obstacles, & supporter toutes les chances d'essais dispendieux auxquels elle a été obligée pour parvenir à éclairer sa pratique; & combien de fautes encore ont résulté de cette inexpérience, dans un sol & un climat si différent, pour les premiers cultivateurs ! on en faisoit à chaque pas, & dont on voit encore des traces profondes qui font juger combien elles ont dû préjudicier à ses premiers succès.

Une des grandes fautes qu'a faites entr'autres le Gouvernement Hollandois, c'est d'avoir dans les premiers temps de la culture, des terres-basses, distribué des concessions éparfes, & d'une grandeur excessive : ce qui a mis le concessionnaire avide & inconsidéré dans l'impossibilité de les défricher en entier, & donné surtout une trop grande extension à la totalité de la Colonie pratiquée, par rapport à sa population : cet inconvénient nuisible d'ailleurs à l'émulation, comme on l'a déjà fait sentir, a encore rendu sa police plus difficile à exercer, & par là même occasionné des désordres, & favorisé le maronnage des négres.

Ce n'est pas qu'il y manque des terres; les meilleures mêmes sont celles qu'on y a concédées le plus récemment, celles du quartier qui a été le dernier établi; & il restoit encore, il y a quelques années toute la rive gauche de Surinam, au dessous de la Ville, qui n'étoit point occupée.



C'est à travers cette foule d'obstacles qu'il a fallu vaincre & sous une multitude d'impôts que cette Colonie est parvenue assez rapidement à une grande prospérité, qu'elle a acquis 59 à 60 mille-esclaves, avec lesquels elle a fait des revenus immenses, en sucre, en café, en coton & en cacao, dont elle enrichissoit sa métropole; sans compter les sirops, le rum & autres objets emportés par le commerce étranger, & un autre négoce immense exercé dans la Colonie par un grand nombre d'habitans, qui de tous tems y sont uniquement occupés de bois à bâtir pour la consommation intérieure.

Enfin, l'on peut établir sans crainte de commettre d'erreur importante, que ces produits se sont élevés en argent, à une valeur d'environ 32 millions de livres tournois.

Revenus de cette  
colonie Hollandaise

Cette prospérité auroit encore augmenté successivement sans les causes fatales qui l'ont arrêtée, qu'on peut attribuer à quelques vices du Gouvernement, & surtout à cet esprit cupide qu'à pris alors leur commerce, comme chez la plupart des Nations, de vouloir faire la loi, & une loi dure au cultivateur.

Depuis cette époque, les revenus ont diminués : cependant, dans les années où ils ont été les moindres vers 1775 & 1776, sans la crise violente qui a été sur le point de ruiner la Colonie, elle auroit néanmoins encore été dans un état très florissant comparativement à d'autres : le célèbre auteur de l'histoire philosophique & politique a recueilli qu'en 1775, il a été vendu en Hollande des productions de Surinam 24 millions, 320 mille liv. pesant de sucre brut; 15 millions, 387 mille livres de café; 970 mille livres de coton; 790 mille livres de cacao; qui ont

Ceux qu'elle a fait  
en 1775.

V v

produit une somme de 19 millions 917 mille 747 livres tournois. Mais il faut ajouter à cela, d'abord une somme d'environ 650 mille livres, que les Américains ont dû payer pour les sirops & le rum qu'ils ont emportés; ensuite il faut remarquer qu'à l'époque dont on parle, une certaine quantité assez considérable de toutes les denrées étoient exportées clandestinement : si à tout cela on ajoute le produit du commerce intérieur dont nous avons fait mention, on pourra évaluer le revenu total d'alors à environ 21 millions, 500 mille livres. Depuis ces temps là cette Colonie aura pû reprendre une pente vers un accroissement de richesses, si la confiance s'est rétablie entièrement, & si l'activité des colons a été mieux secondée par le commerce.

C'est par le crédit de la métropole, par cette espèce d'association de sa part avec l'industrie du cultivateur, qu'une Colonie parvient ainsi au point de splendeur dont elle est susceptible : sans ce moyen puissant elles languiroient pendant long-temps : c'est principalement par le crédit & les encouragements, qu'on peut élever convenablement ces filles si précieuses à la mere-patrie.

Ce seroit sans doute faute d'avoir réfléchi mûrement sur cet objet, que quelques personnes pourroient penser qu'il seroit utile aux Colonies, surtout à celle-ci, de ne leur faire aucun crédit,

Du crédit par rapport à la Colonie de Cayenne.

Il est bien vrai que si la Colonie de Cayenne, l'une de celles qui se sont le moins observées, n'étoit chargée d'aucune hypothèque, ou grévée d'aucune dette, elle auroit plus de valeur réelle; le colon seroit beaucoup plus libre, & infiniment moins asservi au commerce qui ne gagneroit assurément pas à ce changement,

Mais un avantage purement éventuel par les casualités dont

il dépend, ne doit pas être mis en balance avec un avantage essentiel & invariable. S'il est incontestable, que dans toutes les Colonies, sans en excepter même celles qui parvenues au plus haut degré de prospérité, ne peuvent plus prétendre à un accroissement ultérieur, le crédit a une influence si puissante sur l'activité de la culture, qu'on pourroit presque dire qu'il en détermine la mesure & l'étendue, de quelle utilité, de quelle nécessité même ne doit-il pas être, & quels avantages, quels effets ne doit-on pas en attendre pour la Guiane, où il s'agit de former une Colonie nouvelle dans des terres-basses, où les défrichements pénibles & dispendieux suspendent pendant plusieurs années la flatteuse récompense si justement dûe aux travaux des laborieux cultivateurs.

Il faut donc se rendre à la conviction qu'il n'y a qu'un crédit & des encouragements proportionnés aux entreprises, qui puissent faire la splendeur de cette Colonie, & la rendre également utile à la métropole & au commerce national. On se plaignoit autrefois de la pauvreté de son sol; mais on y en reconnoît un aujourd'hui très riche au contraire, en changeant comme l'on fait le régime de sa culture, si propre déjà par ses succès à inspirer toute confiance.

Nous devons supposer le commerce trop éclairé sur ses vrais intérêts, pour méconnoître toute la valeur de ces vérités; mais on fait qu'il a toujours senti vivement lui-même combien il lui importe de lier le colon par un crédit successivement permanent, & d'acquérir ainsi des droits continuellement anticipés sur l'activité de son industrie, & sur l'éventualité de ses produits.

Que s'il ne fait pas plus d'avance à nos Colonies, il ne faut

pas croire que la cause en soit le défaut de paiement de quelques colons, soit que le principe de leur insolvabilité les rendent coupables, soit qu'il ne les démontre qu'inhabiles ou malheureux : on fait que tous ces désordres sont inséparables des grandes sociétés, qu'ils sont de tous les pays, de tous les lieux où il habite des hommes, & où il existe par conséquent des rapports respectifs.

Une des causes que nous croyons pouvoir en admettre, sans nous étendre ici à en indiquer même aucune autre, est l'extrême difficulté, qui égale presque l'impuissance, de saisir réellement les biens du débiteur. Ce dernier a toujours cru voir en cela un avantage considérable en sa faveur; tandis que c'est plutôt un moyen qui se tourne insensiblement contre lui, & qui finit par causer la ruine, en même-temps qu'il s'oppose d'autant à la prospérité publique.

Cette Colonie ne méritera jamais, bien loin de là, autant de reproches à cet égard que les autres; les affaires qu'on y fait sont plus sûres, moins sujettes à être entraînées dans des révolutions défavorables; & le commerce retire encore un plus grand avantage d'un défaut de concurrence, qui lui fait tenir les marchandises ordinairement à un prix au dessus de celui des autres Colonies; les nouvelles publiques le prouvent d'une manière convaincante, ainsi que le Cabotage continuel avec la Martinique & autres Isles, d'où l'on nous apporte les mêmes choses souvent même les rebuts des Magasins, pour la vente desquelles les prix de Cayenne se trouvent assez élevés pour payer ce double transport, ces doubles frais de navigation, enfin une nouvelle commission,

& des profits satisfaisants pour la seconde main qui les vend.  
( a a )

Dira-t-on à cela que Cayenne ne produit pas assez de denrées actuellement, pour attirer une concurrence qui lui seroit plus favorable ? Mais peut-on supposer que dans le cas présent le commerce doive profiter d'une pareille situation, & qu'il doive chercher lui-même à éloigner cette concurrence ? N'a-t-il donc pas un intérêt positif à ce que cette Colonie parvienne au point de lui fournir le plus de productions qu'il soit possible ? Or ce temps où ses plus grands efforts sont dirigés vers ce terme si désirable, étant un moment de crise pour elle, seroit-ce l'aider, seroit-ce la secourir comme le commerce le devoit, que de la traiter avec toute la rigueur dont les circonstances déposent le pouvoir dans ses mains.

L'intérêt du commerce étant donc de favoriser cette Colonie,

---

( a a ) Une chose remarquable, c'est que depuis un nombre d'années on fait faire toujours successivement de moindre grandeur les vases & les bouteilles dont on se sert pour vendre divers objets ; & l'on est parvenu au point que, des bouteilles d'huile n'en contiennent que 18 onces au lieu de 28 ; c'est-à-dire, qu'elles contiennent moins que deux tiers de bouteille ou de pinte ; des bouteilles de vin ne contiennent non plus qu'environ cinq sixièmes de pinte &c : vérification réitérée sur plusieurs vases de divers marchands.

Cette marche ne convient point à un commerce, fait avec cette loyauté & cette franchise qui doivent caractériser toutes les opérations d'une si vaste & sublime institution, qui embrasse dans son mouvement toutes les parties du globe. Ce ne peut jamais être une chose indifférente de changer ainsi les mesures consacrées par l'usage pour l'échange des marchandises, & d'ôter à l'acheteur le moyen d'évaluer les quantités.

surtout dans le moment présent ; on doit espérer qu'il écartera avec plus de soin de ses spéculations , tout ce qui pourroit contrarier sa prospérité : à l'exception de la Compagnie du Sénégal, il ne lui fournit presque point de noirs dans le moment où elle en auroit le plus de besoin : & le peu qu'il en vient est tenu à un prix exorbitant qui épuiserait toutes les ressources, en excédant toutes les facultés & l'industrie du colon.

Et le commerce crie sans cesse qu'il ne gagne rien ; & que c'est la raison qui l'empêche d'en apporter ? Ne doit-on pas plutôt en attribuer la cause , à ce que le brillant Archipel Américain s'est attiré toute la vogue , & séduit tous les speculateurs ? Mais comment fait la nation Anglaise , qui en faisant un bénéfice raisonnable fournit régulièrement au de-là même du besoin , ses Colonies d'esclaves , ordinairement à un prix d'un tiers , ou au moins de plus d'un quart , au dessous de celui qu'on est forcé de les payer ici ? ( b b )

---

( b b ) Pour prouver que ces faits sont cités avec la plus parfaite impartialité , & qu'on ne cherche qu'à éclairer le commerce , on remarque qu'actuellement , à la fin de 1787 , deux Négriers Américains sont arrivés à Cayenne chargés de très beaux esclaves qu'ils ont vendus à 880 livres les uns dans les autres. Il est vrai qu'ils les ont vendus en masse , les cargaisons entières.

Le Roi fait payer d'avance 40 livres par tonneau du jaugeage des Bâtimens Français qui se destinent pour la traite , & 160 livres de prime par tête d'esclaves introduits dans la Colonie : d'après tous les renseignements pris à ce sujet , en général ces Bâtimens peuvent prendre environ autant de nègres qu'ils contiennent de tonneaux ; des uns par leur construction en pourroient loger beaucoup plus , & il y en a qui en apportent davantage , mais le plus souvent ils en chargent moins ; de sorte que les 40 livres par tonneau , sont au moins communément 40 livres par tête

Il faut espérer qu'enfin le commerce National portera une réflexion profonde & judicieuse sur ces objets, & qu'il concourra avec empressement aux progrès de cette Colonie, & aux vœux de ses habitants, auxquels doivent s'unir ceux de la nation.

---

d'esclave qui, ajoutées à la prime de 160 livres, fait une gratification de 200 liv. par tête de nègres introduits à Cayenne.

Si notre commerce faisoit ses opérations avec la même économie, & s'il vouloit se contenter des mêmes bénéfices que ces étrangers, il pourroit donc donner ses nègres à deux cents livres pièce meilleur marché qu'eux encore ? Auroit-on tort de supposer qu'il nous seroit absolument possible d'armer des Bâtimens à aussi peu de frais qu'eux ? Mais peut-être que les gens auxquels nous confions ces sortes d'expéditions, ne seront jamais susceptibles de joindre autant de désintéressement à une grande exactitude ni d'étendre sur tous les objets la même stricte économie ; peut-être qu'il est impossible de se procurer en Afrique les mêmes facilités & toutes les dispositions avantageuses pour la traite des esclaves qu'ont les autres Nations ; peut être n'a-t-on pas avant les embarquemens & à bord de nos Batimens assez & autant de soins de ces malheureux, & qu'il en périt un plus grand nombre avant les ventes ?

Mais en supposant toutes les difficultés & toutes les contrariétés qu'il est raisonnable d'admettre, doivent-elles faire élever si haut le prix des esclaves ? Observe-t-on bien les justes proportions qui doivent exister entre les profits du cultivateur & ceux des négocians ? Ce n'est cependant que sur ces proportions que peut même être fondée la prospérité du commerce ?

Un habitant qui auroit les moyens d'acheter douze esclaves à un prix modéré, ne peut plus en acquérir que sept ou huit, si ce prix est excessif. Si on pèse bien ceci, si l'on réfléchit sérieusement sur la différence des résultats que donnera la culture dans l'un & l'autre cas, on trouvera que dans le premier la Colonie prendra un effor, une progression croissante vers la prospérité dont le commerce retirera tout le fruit ; dans le second, le colon grévé des mêmes charges pendant que ses moyens se trouveront réduits de beaucoup, il se trouvera trop heureux de se maintenir dans un état perplexe ;

Eh ! qui pourroit être plus capable d'exciter à cet égard son zèle & son émulation , que les traits de bonté , de protection , de bienfaisance , que S. M. daigne verser sur cette partie de ses vastes domaines qui doivent la faire considérer universellement sous l'idée du prix qui attache ces bontés ? Outre le sacrifice d'une portion quelconque de ses revenus , dans l'exemption des 15 années de capitation totale qu'il accorde à tous les habitants qui forment des établissemens solides en terres-basses , il leur est accordé de plus d'autres secours , & des avantages particuliers , auxquels peuvent participer toutes personnes de quelque religion & nation qu'elles soient , qui voudront y venir fonder d'utiles établissemens : l'exemption du droit d'aubaine est un de ces avantages : ils sont tous très précieux , & doivent d'autant plus mériter la reconnoissance publique , qu'ils sont l'effet de la sage prévoyance du ministère éclairé , qui en encourageant , sème pour recueillir. En effet , jamais les dépenses ne sauroient être mieux appliquées qu'à hâter les progrès d'un bien public que l'intérêt personnel & l'ambition des particuliers n'auroient pû développer que très lentement.

Une telle protection doit nécessairement attirer de toutes les

---

s'il lui survenoit des mortalités d'esclaves un peu considérables , il deviendroit insolvable sans qu'il y eût de sa faute ; & ce second cas ne peut qu'être infiniment défavorable au commerce.

Encore une fois , qu'on n'imagine pas que je cherche à déprécier le commerce National : loin de moi une pareille idée , mon intention n'est que de lui présenter des grands sujets de réflexions sur ses véritables intérêts , & ce zèle ne sauroit lui déplaire , je ne m'érige ni en juge ni en critique ; c'est uniquement à l'amour du bien qu'on doit ces observations.



Colonies , à la Guiane Française des cultivateurs étrangers, qui y apporteront leurs moyens, leurs facultés, leur activité & leur industrie pour les faire fructifier, & en jouir, à la faveur d'un Gouvernement bienfaisant, ainsi que de toutes les douceurs qui en font les résultats infaillibles.

Alors, dans quelque temps, cette Colonie pourra soutenir la comparaison des autres avec elle; peut-être, avec plus d'avantage que Surinam, qui en a elle-même un assez sensible sur St. Domingue. En effet, à l'époque où nous avons cité la production déjà dégradée des revenus de la Colonie Hollandaise, qui s'élevoient encore à 21 millions 500 mille livres, euviron 300 mille esclaves produisoient a celle de St. Domingue 97 à 98 millions de livres tournois: ce qui, sous un climat plus heureux, avec des terres bien plus faciles à exploiter, & d'autres avantages, donne néantmoins, comme l'on voit, une différence assez considérable, au bénéfice de la première, en raison de leur population & de leurs moyens respectifs. ( c c )

La Martinique fait environ 14 millions de revenu, avec 76 mille esclaves; c'est-à-dire, qu'avec 16 mille agents de plus qu'à Surinam, elle ne fait neantmoins que les deux tiers du produit de cette dernière.

Comparaison de St.  
Domingue avec Surinam.

De la Martinique:

---

( c c ) Les choses ont sans doute changé de face depuis l'époque dont on parle ici; mais il est naturel de penser que les conséquences ne peuvent en être encore qu'à l'avantage de la Colonie Hollandaise; puisque, dans ce temps là, elle avoit déjà une marche de dégradation, ses produits avoient beaucoup diminués: tandis que St. Domingue se trouvoit au contraire, depuis long-temps, dans un cours progressif d'accroissement & de prospérité.

X x

On s'étonne que Cayenne n'ait pas imité plutôt des voisins dont le succès était si séduisant : mais, autrefois, on avoit peu de communication avec eux ; on les croyoit riches, sans en rechercher les causes, sans les soupçonner peut-être, & surtout, sans sentir que leur exemple pouvoit nous instruire à le devenir.

Mais, depuis que le Gouvernement a pris soin d'éclairer le colon sur ses vrais intérêts, & sur la maniere de cultiver les terres basses, avec des méthodes qui assurent leur réussite, un grand nombre s'y sont portés avec la confiance qu'inspire la certitude ; & ils n'ont eû qu'à s'en applaudir.

Ce nouveau régime de culture a, cependant, rencontré ici plusieurs contradicteurs : cela ne paroît pas étonnant à ceux qui savent combien les entreprises utiles sont toujours contrariées, & éprouvent de difficultés dans leur commencement ; ce mal est de tous les pays : soit envie, soit ignorance, partout il y a des gens qui ont la manie de s'élever contre ce qui paroît s'écarter des anciennes routines, & de rejeter tout ce que l'on propose pour perfectionner les arts & l'agriculture ; ils semblent craindre que l'on parvienne à faire le bien ; pendant que l'homme sage, au contraire, suspend son jugement sur les choses qu'il ne connoît pas, & fait des vœux ardents pour le succès de tout ce qui tend au bonheur public, en y concourant lui-même, autant qu'il le peut,

FIN,

---

# E R R A T A.

Pages. Lignes.

- 7—3 espèces détachés, *lisez*, de taches.
- 20—7 qu'un feu si trouvent, *lisez*, qu'un feu si fouvent
- 23—23 les premiers fossés, *ajoutez*, en rapprochant les écoulements des habitations les uns des autres, on a l'avantage il est vrai de jouir en commun d'un chemin qui offre une infinité d'agrémens; mais cela n'est praticable que dans de petits établissemens.
- 51—19 alignées bien droit, *lisez*, alignés.
- 61—18 fini le travail du moulin, *ajoutez*, qu'on a fini de rouler.
- 62—28 faute d'aliment, *ajoutez*, dès qu'on a brulé ces pailles, on rechauffe les fouches des cannes d'un peu de terres, en même-temps qu'on nettoye, qu'on farcle toute la pièce coupée avec un très grand soin, & qu'on fait aux fossés & aux petites tranches toutes les réparations dont elles ont besoin.
- 80—20 dans les bailles, *lisez*, dans des bailles.
- 82—18 à la destination, *lisez*, à la distillation.

Pages. Lignes.

- 87—17 44 pieds , *lisez* , 24 pieds.  
88—22 3 ou 4 pieds , *lisez* , 3 ou 4 pouces.  
119—21 d'environ 2 pouces , *lisez* , d'environ 3 pouces &  
la vase s'affaîssera encore un  
peu aussi.  
119—24 l'enterrer de 2 pouces au moins , *lisez* , l'enterrer d'en-  
viron 4 pouces au  
moins , mais non au  
de-là de 5 ou 6.  
120—10 une partie des racine du plant , *lisez* , la partie des ra-  
cines du plant , la  
motte de terre qui y  
tient.  
130—13 dans des terres déterminées , *lisez* , dans des temps  
déterminés.  
133—21 chemises , *lisez* , chemins.  
191—2 & 3 intérieurement , *lisez* , antérieurement.  
226. 16 & 17 en travers les uns les autres , *lisez* , en travers & en-  
tassés les uns sur les  
autres &c.  
138—17 retréci le trou d'autant , *lisez* , le trou de 14 pouces  
sur chacune,  
338—19 toujours d'un pied , *lisez* , toujours de 14 pouces sur  
chaque pied de profondeur.  
244—20 exactes , *lisez* , exacts.  
149—11 jointes croisés , *lisez* , joints croisés,  
282—8 ils devront , *lisez* , il devra.  
338—23 se font le moins observées , *lisez* , opérées,



# TABLE DES CHAPITRES.

<i>Chapitre I.</i>	De la nature des terres.	Page, 5.
<i>Chapitre II.</i>	Des défrichés.	17.
<i>Chapitre III.</i>	Des dessèchemens, & de la distribution intérieure des Habitations.	21.
<i>Chapitre IV.</i>	De la culture des cannes à sucre.	48.
<i>Chapitre V.</i>	Des manufactures à sucre.	74.
<i>Chapitre VI.</i>	De la culture du Caféyer.	103.
<i>Chapitre VII.</i>	Des manufactures à Café.	136.
<i>Chapitre VIII.</i>	De la récolte & de la préparation du café.	151.
<i>Chapitre IX.</i>	De la culture du Cacao.	170.
<i>Chapitre X.</i>	De la culture du Coton.	190.
<i>Chapitre XI.</i>	De la culture des vivres.	204.
<i>Chapitre XII.</i>	Des coffres d'écoulement, & des batardeaux.	315.
<i>Chapitre XIII.</i>	Des Ecluses, & des Citernes.	236.
<i>Chapitre XIV.</i>	Des Bâtimens pour logement, & des Cafes-nègres.	251.
<i>Chapitre XV.</i>	Réflexions sur les Blancs employés sur les Habitations, & sur la régie des Esclaves.	259.
<i>Chapitre XVI.</i>	Des Tâches.	310.
<i>Chapitre XVII.</i>	Du Climat; du choix des positions pour les établissemens; de l'air de la mer; diverses réflexions, comparaison de Surinam à St. Domingue.	319.













