





John Carter Brown.



203

BIBLIOTHECA  
HEBERIANA

101

*Not on Rich*

**MAISON  
RUSTIQUE,  
A L'USAGE  
DES HABITANS  
DE CAYENNE.**

Not a Book  
No. 140

in Galat's Declaration at the end

M A I S O N

R U S T I O U E

A R U S S E

D E S H A B I T A N S

D E C A N E M E

MAISON  
RUSTIQUE,  
A L'USAGE

*DES HABITANS de la partie de la France  
équinoxiale, connue sous le nom de Cayenne.*

Par M. DE PRÉFONTAINE, ancien Habitant, Che-  
valier de l'Ordre de Saint-Louis, Commandant  
de la partie du Nord de la Guyane.



A PARIS, Quai des Augustins,  
Chez Cl. J. B. BAUCHE, Libraire, à Sainte Genevieve,  
& à Saint Jean dans le défert.

---

M. DCC. LXIII.

*Avec Approbation & Privilège du Roi,*

# M A I S O N R U S T I Q U E

A L'U S A G E

DES HABITANS de la partie de la Vallée  
équinoxiale, connue sous le nom de Vallée

Par M. de PONTAINE, ancien Habitant de  
la Vallée de l'Orléans de Saint-Louis, Commandant  
de la partie de Nord de la Vallée.



A PARIS, Chez les Libraires, & chez M. de la Vallée,  
à la Vallée de l'Orléans, & chez M. de la Vallée,  
& à Paris dans les autres Libraires.

M. DCC. LXXXIII.

chez M. de la Vallée & chez M. de la Vallée



A MONSEIGNEUR

LE DUC DE CHOISEUL,

MINISTRE

DE LA GUERRE ET DE LA MARINE,

MONSEIGNEUR,

*L'OBJET de cet Ouvrage a été d'être utile aux Habitans de Cayenne & aux Colonies en général. A ce titre il avoit droit à votre Protection ; celle dont vous l'honorez m'autorise à vous le présenter. Un zèle patriotique m'avoit animé au fond de mon habitation ; vous me mettez à portée de le faire paroître sur un plus grand théâtre.*

L'habitude du climat, la connoissance d'un pays & des Indiens, un voyage entrepris avec succès dans les montagnes contre les Negres marrons, conjointement avec M. le Chevalier de Villers & autres Officiers de marque; quelques efforts heureux dans les commissions dont j'ai été chargé, peut-être enfin des vues générales sur l'accroissement & l'avantage de la Colonie: voilà mes titres pour obtenir quelques graces de vous. Dans celles dont vous me comblez, je trouve une nouvelle source d'encouragement. Les obstacles qu'il est possible de surmonter, ne doivent-ils pas céder aux ressources que doit faire naître en moi le desir de justifier votre choix? J'oserai même le dire, je suis sûr de mériter de plus en plus vos bontés. Vos ordres sont précis, il ne s'agit que de les exécuter pour faire le bien.

Je suis avec respect,

MONSEIGNEUR,

Votre très-humble & très-  
obéissant serviteur,  
PRÉFONTAINE.

MAISON



# MAISON RUSTIQUE,

A L'USAGE

*DES HABITANS de la partie de la France  
équinoxiale , connue sous le nom de Cayenne.*

---

## INTRODUCTION.

**J**E me trouve tout étonné d'avoir fait un livre ; mais j'ai cru pouvoir être utile , en présentant à ceux qui habitent ou voudroient habiter la partie de la France équinoxiale , connue sous le nom de *Cayenne* , les moyens les plus sûrs pour y former , entretenir , améliorer , & multiplier diverses branches d'industrie & de commerce. Ce ne sont point de simples spéculations , ou des conjectures hasardées que j'offre ; c'est le fruit de vingt ans de séjour à *Cayenne* , c'est le résultat de réflexions & d'épreuves confirmées par l'expérience. Je n'ai sûrement pas dit tout ce qui seroit ou pourroit être avantageux à cette Colonie ; le tems donnera lieu à des observations plus étendues , rectifiera & perfectionnera mes idées , en indiquera de nouvelles : je

ferai trop content d'avoir mis sur les voies , & je jouis d'avance en bon citoyen des progrès auxquels j'aurai peut-être donné lieu. On ne doit pas exiger de moi de l'élégance dans le style ; je ne promets que de l'exactitude & de la clarté. J'entre en matière.

Je suppose un homme , muni d'une concession & arrivant à Cayenne pour s'y faire habitant. La moindre recommandation qu'il pourra y avoir , lui assure pour les premiers jours une retraite & sa nourriture. Veut-il bientôt après ne dépendre que de lui-même ? il doit se procurer quelques esclaves , avec lesquels il se fera construire , sur le terrain concédé , une *case* ou *carbet* à l'Indienne , en y observant trois séparations , une pour loger ses esclaves , une autre pour apprêter sa nourriture , & la troisième qui lui servira de logement.

En même tems , il plantera des racines pour sa subsistance , & en attendant qu'elles soient en état d'être arrachées , il traitera avec les Indiens pour en avoir. Il trouvera aussi les fruits naturels au pays ; il aura encore la ressource de la chasse & de la pêche.

Bientôt après il songera à se faire un établissement plus solide , à former une *habitation*. Ce qu'on entend en général par le mot d'*habitation* , c'est une certaine étendue de terrain sur une longueur & une largeur déterminées , qu'on a en propriété , à titre de concession du Roi. Lorsqu'elle n'a été ni défrichée ni cultivée , on l'appelle à Cayenne *terre brute* ou *bois debout* , parce qu'elle est couverte des bois que la nature y a placés au hasard.

Il est d'une importance extrême de bien connoître le terrain sur lequel on se propose de faire un établissement à demeure. J'ai vu souvent que ce qu'on avoit fait d'abord nuisoit dans la suite à ce qu'on vouloit faire , lorsqu'on se trouvoit en état d'entreprendre davantage. Je conseille donc avant tout , tant pour assurer la jouissance , que pour éviter toute discussion , de faire

reconnoître & constater, par l'Arpenteur de la Colonie, l'étendue & les bornes de sa concession, de la parcourir ensuite plusieurs fois dans tous les sens, de s'assurer des différentes qualités du sol, des airs de vent qui y regnent, d'observer la quantité & la pente des eaux qui s'y trouvent, les mornes ou monticules, les fondrières, les *periperi*, mot indien qui signifie marécages.

Toutes ces considérations sont indispensables avant que de déterminer le lieu où l'on établira sa maison ou son *habitation particulière*. Plusieurs bâtimens en dépendent nécessairement, tels que les cases des Nègres, le magasin à vivres, la cuisine, &c. sans compter ceux qui doivent servir à l'exploitation de la denrée qu'on fabrique, qui varient en conséquence, & qui sont plus ou moins étendus relativement à telle ou à telle denrée.

On ne sauroit trop recommander à un habitant qui commence, de ne point entreprendre au-delà de ses forces. Le mal-aise qui en résulte influe sur sa fortune pour le reste de sa vie. Mais il est à désirer, & peut-être nécessaire, que ce même habitant qui commence par fabriquer la denrée la plus facile & la moins coûteuse, se persuade qu'en ne forçant rien, il pourra par son activité, son intelligence & son économie, embrasser dans la suite les branches de commerce les plus étendues & les plus dispendieuses.

Il est encore de notoriété qu'un habitant, qui veut réussir, ne doit s'occuper que d'un seul objet de culture & de fabrique. Si ses succès le mettent en situation d'en entreprendre un plus considérable, il doit abandonner le premier à ceux qui commencent comme il a commencé. Le *cotton* est la marchandise la plus facile & la moins chère à exploiter. Le *sucre* est celle qui exige plus de dépense, d'attirails, de bâtimens, & par conséquent plus d'emplacement. Que l'espace nécessaire pour une sucrerie complète, telle que l'offre le plan, serve à fixer l'étendue que notre nouvel habitant choi-

4 MAISON RUSTIQUE,  
sira : qu'il n'y élève que ce qui lui est nécessaire pour  
l'objet qu'il embrasse ; s'il en change , il n'aura qu'à  
ajouter , & il se trouvera toujours dans la position la  
plus convenable.

Mais cet emplacement choisi se trouve rempli de  
brouffailles , de plantes , d'arbrisseaux & d'arbres : il  
faut nettoyer la place ; c'est ce qu'on fait par le moyen  
des *abattis*.

---

## CHAPITRE PREMIER.

### *Des Abattis.*

**L**ES Abattis se font , ou avec les Negres qu'on peut  
avoir , ou par un marché que l'on fait avec les Indiens.  
On les fait en été , & de façon qu'ils puissent être finis  
un mois avant la saison des pluies.

On employe d'abord quelques journées à faire le  
*petit bois*. C'est ainsi que l'on appelle les arbrisseaux  
plus ou moins gros que la jambe , & tout ce qui n'est  
pas fait pour être coupé avec la hache. Cette précau-  
tion donne l'espace nécessaire pour que les gros arbres  
puissent être abattus sans blesser personne. Ce *petit bois*  
doit être coupé le plus près de terre qu'il est possible ,  
& non à trois ou quatre pieds de terre comme il ar-  
rive le plus souvent. La négligence à cet égard cause  
des malheurs. Quand on met à terre les gros arbres ,  
dont on n'est pas toujours le maître de diriger la chute ,  
les Negres qui veulent s'en garantir se trouvent em-  
barrassés dans ces bouts de bois , & sont quelquefois  
écrasés.

Dès que la hache a lieu , & tandis qu'elle agit d'un  
côté , on continue de l'autre à faire le *petit bois*. Le  
maître doit y être présent , mais il ne se trouve gueres  
quand on abat le grand bois. Les Negres profitent à la

vérité de son absence pour se faire des chapeaux de paille , des *borgnes* , des *gouris* , &c. & autres ustensiles à leur usage , mais on ferme les yeux sur cet abus. Il seroit même imprudent au maître de vouloir surprendre les esclaves ; la chute imprévue de quelque arbre pourroit lui être funeste ; & lorsqu'une fois par jour il y va faire sa tournée , ses cris répétés doivent avertir de suspendre les haches. La place la plus sûre est auprès de celui qui coupe. Malgré leur adresse , malgré l'habitude qu'ils en ont & les précautions qu'ils prennent , les Negres regardent ce travail comme dangereux ; il y en a qui , en y allant , embrassent leurs enfans & leur disent adieu.

Quand il se trouve des arbres dans la même direction , ils les entaillent de façon qu'en abattant le premier , sa chute fait tomber les autres. On en trouve qu'on ne peut jeter à terre qu'en faisant autour d'eux un échafaud ( appelé *boucan* ) de dix à douze pieds de haut. Ce sont ceux dont le tronc est porté sur plusieurs racines larges qui s'élevent de terre de plusieurs pieds , & qu'on appelle *arcabas*. Tels sont le *figuier sauvage* , le *carapa* , le *sipanaou* , & quelques autres bois mous. Il ne faut jamais les choisir pour que leur chute entraîne ceux qui se pourroient trouver sur la même ligne : en cas de quelque accident qu'on ne pourroit prévoir & que pourroit occasionner la chute successive de plusieurs grands arbres , les Negres montés sur l'échafaud auroient de la peine à se sauver.

Une attention très-utile à avoir , c'est de se faire rendre compte le soir de l'espece des arbres qu'on a abattus dans le jour , & de ceux qu'on doit abattre le lendemain. On recommande alors de faire tomber avec précaution ceux qui peuvent faire des canots. Ils sont sujets à se fendre dans toute leur longueur , lorsqu'étant sur un terrain qui va en pente , leur corps entraîné , en tombant , trop loin de sa souche , éprouve

un ébranlement trop violent. Un crochet trop fort qu'on y laisseroit produiroit le même effet.

L'abattis qu'on s'est proposé de faire étant fini, on le laisse sécher pendant trois semaines avant que d'y mettre le feu; pour cette opération, qui ne dure que quelques heures, on choisit un jour très-chaud, qui aura été précédé de quelques beaux jours. Le ciel doit être sans nuages. Le moindre grain de pluie pendant la nuit, la veille de l'opération, y feroit tort. Le feu se met le plus au vent qu'on le peut, en observant cependant que le vent ne soit pas trop fort. La flamme emportée par le courant d'air brûleroit trop superficiellement. Son effet, tel qu'il soit, n'empêche pas qu'il ne faille *chapuser*. C'est faire différens tas de petites branches éparfes çà & là, & des bouts de bois à demi-brûlés; on jette dessus les broussailles que le feu a ménagées; quelques vieux esclaves & des enfans brûlent ces tas à mesure qu'ils sont faits. Il n'y a pas de tems à perdre pour cet ouvrage. Si les pluies survenoient avant qu'il fût fini, la récolte seroit au moins retardée. On ne pourroit en effet dans les intervalles que laissent les gros arbres respectés par le feu & couchés par terre, planter ni les diverses racines nécessaires à la nourriture, ni la denrée qu'on a dessein de cultiver. On risqueroit que l'endroit destiné au mil qui doit être semé sur des mottes près à près dans les lieux bas & marécageux, ne se trouvât plein d'eau avant que le grain germé fût sorti de terre: en général quand la place est nette, il faut planter dès qu'il commence à pleuvoir de tems à autre.

Il s'agit alors de débiter dans l'abattis même les bois dont on a besoin pour bâtir; la rareté de la pierre, du moilon & de la brique ne laisse point jusqu'à présent d'autres ressources pour se mettre à couvert. Dans le chapitre qui concerne les bâtimens, on trouvera le nom, la longueur, l'épaisseur des différentes piéces qui

entrent dans la construction ; & pour la qualité des bois qui conviennent à l'emploi de chacune de ces pièces , il sera aisé de consulter le chapitre qui contient le catalogue alphabétique des plantes & arbres dont on fait usage à Cayenne ; on y trouvera ce à quoi chacun peut être employé. Dès que le bois est débité , on fait transporter , sur le lieu où l'on veut bâtir , ce qui est nécessaire ; le surplus se laisse dans l'abattis , élevé sur des chantiers & couvert de feuilles , à l'abri de l'humidité de la terre & de l'ardeur du soleil , jusqu'à ce qu'on ait préparé un endroit pour l'y faire transporter & le mettre à couvert.

---

## CHAPITRE II.

*DE la situation de la Maison du Maître , & de la disposition des Bâtimens qui en dépendent.*

LA Maison doit être en bon air , sans être directement opposée au vent regnant , ni aux pluies excessives de certaines saisons. Un terrain , un peu exhaussé , a son avantage pour l'agrément de la vue ; mais il ne doit pas être trop élevé , pour ne point fatiguer les esclaves dans les transports , ni les bestiaux dans le tirage. Un petit plateau où l'on monteroit par une pente douce & qui domineroit sur toutes les dépendances de la maison doit être préféré. J'observerai qu'entre une situation plus agréable , & une autre où un emplacement plus vaste rempliroit mieux les vues d'agrandissement qu'on doit avoir , il faudroit sacrifier l'agrément à l'utilité.

Si le local qui auroit été choisi se trouvoit près de marécages , il seroit très-imprudent de placer la maison de façon que le vent y portât les exhalaïsons qui sortent de ces eaux croupies , du moins dans de certains tems. La

§ MAISON RUSTIQUE,  
maison en feroit infectée , & c'est souvent la source de  
maladies.

Tous les autres bâtimens qui regardent l'économie  
intérieure , ainsi que les cases des Negres , & ceux qui  
concernent la manufacture à laquelle on s'adonne ,  
doivent être sous les yeux du Maître. Ce qui tient au  
ménage , comme magasin de vivres , cuisine , &c. doit  
être vu par la Maîtresse de l'endroit où elle travaille.

---

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

#### *Des Bâtimens.*

**L**A pierre n'est pas commune à Cayenne jusqu'à  
présent. On y en connoît de deux sortes , le *grison* qui  
se taille difficilement , & dont peut-être on pourroit  
tirer parti en le piquant comme du gris. On en fait  
du moilon qui ne résiste pas au feu. La *roche à ravets*  
est trouée , rougeâtre , incapable de soutenir aucun or-  
nement d'architecture. Elle sert aux ouvrages solides ,  
pour les entrevoux , pour les arriere-voûtures , &c.  
mais les arrêtes n'en sont jamais pures ni vives. Son  
meilleur usage est pour des murs contre lesquels on  
adosse des cheminées ; elle se taille facilement & ré-  
siste au feu.

La brique faite avec soin est assez bonne.

On ne connoît encore de chaux que celle qui se fait  
avec des coquilles d'huître.

Il est aisé de voir par ce détail qu'on n'a gueres à  
Cayenne que la ressource de bâtir avec le bois que le  
pays fournit abondamment.

Toutes les maisons sont à-peu-près sur le même  
plan ; très-peu ont un étage ; ce ne sont que des rez-  
de-chaussée. En voici les proportions les plus ordinaires.  
Ce sont trois chambres de plain-pied : celle du milieu

à seize ou dix-huit pieds de long ; les deux des côtés ont seize pieds , le tout offrant une façade de quarante-huit à cinquante pieds , sur seize de large , non compris les galeries autour du bâtiment , qui sont à jour , & qui doivent être au moins de six à sept pieds de large.

Avant que de tracer sur le terrain , on l'applanit , on fait arracher les chicots qui peuvent s'y trouver. On fait ensuite des trous de quatre pieds en quatre pieds , dans lesquels on enfonce de deux pieds des poteaux appelés *fourches* , après en avoir enlevé l'écorce , & fait brûler la partie qui doit entrer en terre. Ces poteaux ont six à sept pouces d'épaisseur , & dix pieds de longueur. Le dessous du plancher aura ainsi huit pieds de haut , & l'entre-deux des poteaux sera d'environ trois pieds & demi.

Sur ces poteaux on place en long des sablières rondes , si l'on veut , & de quatre pouces d'épaisseur , sur lesquelles on place en travets des tirans qui font l'effet de solives , distantes l'une de l'autre d'environ deux pieds ; ils ont six pouces de gros & dix-huit pieds de longueur. Sur le bout des tirans on passe d'autres petites sablières qui reçoivent le bout des chevrons ; ces chevrons dépassent la sablière d'un pied , pour jeter les eaux plus loin de la muraille. Quand on veut avoir des galeries *volantes* ou autres , les tirans ont vingt-six à vingt-huit pieds de long : les chevrons alors seront plus longs , pour pouvoir être appuyés sur une troisième sablière , chevillée ou liée sur le bout des tirans , dans lesquels elle entrera d'environ deux pouces pour la solidité. Les chevrons la dépasseront toujours de près d'un pied.

Les galeries dont le bord extérieur sera soutenu par des poteaux de huit pieds en huit pieds , servent à respirer le frais dans les grandes chaleurs , facilitent la promenade à couvert en tems de pluie ; elles garantissent les murs & la maison de l'humidité ; & on a même encore l'attention , dans cette vue , de creuser tout autour de la maison , à quelque distance , des rigoles qui

favorisent l'écoulement des eaux dans la saison des pluies.

Dans le milieu des cloisons qui séparent les chambres, on place, pour soutenir le faitage, de grandes fourches de vingt-un pieds de long, chevillées ou liées avec les tirans. Elles sont élevées au-dessus d'eux, non-seulement de la moitié de la largeur de la maison, mais encore de deux pieds & demi, c'est-à-dire, en tout de dix pieds & demi pour faciliter l'écoulement des eaux. Le faitage est de quatre pouces comme les sablières. Les chevrons ont trois pouces.

Les couvertures se font quelquefois avec du bardeau; ce sont des morceaux de bois débités, d'un demi-pouce d'épais, d'un pied & demi de long, & de sept à huit de large, posés sur des lattes qu'on attache sur les chevrons. Le plus souvent on se sert de feuilles de certaines plantes qui seront indiquées; suivant leur qualité, elles s'arrangent différemment en long ou en travers. Faute de feuilles on se sert de paille de cannes. La crainte du feu me feroit préférer aux pailles de canne l'*herbe à bled*, ou la *queue de biche savanne*, dite *yappé*. Il n'y a pas jusqu'aux bâtons de roseaux qui ne puissent servir à cet usage. Un habitant qui sur son terrain n'a gueres de plantes ou d'arbres, dont les feuilles puissent remplir cet objet, est très à plaindre. Au défaut de bardeau, c'est la couverture la plus solide; les autres peuvent subsister une ou deux années, celle-ci dure dix à douze ans. Il est étonnant qu'on ne prenne pas plus de précaution pour empêcher la dégradation annuelle qui se fait des palmistes si utiles à cet égard. On n'hésite pas à détruire l'arbre, en le coupant uniquement pour en avoir le *chou* ou les graines.

Au moyen de planches posées sur les tirans, on se fait un grenier, auquel on laisse dans la couverture une ouverture du côté du vent regnant. Il est inutile d'en prouver l'utilité. Au défaut de planches ordinaires, on peut se servir, pour former le plancher, de larges

*pineaux*, fendus en quatre. Il faut alors que les tirans soient plus près les uns des autres ; les *pineaux* pourroient fléchir dans l'intervalle des deux pieds qui séparent les tirans.

Quand la maison est élevée & couverte, on songe à en construire les murailles, c'est-à-dire, à remplir les intervalles des poteaux. Il n'y a point ordinairement de fenêtres ; on y supplée en choisissant de chaque côté de la maison l'intervalle du milieu de chaque chambre pour en faire deux portes. L'une peut se fermer quand l'autre reste ouverte.

Les autres intervalles se garnissent d'abord de *tançons* ou morceaux de bois très-sec, mis en travers, gros de deux à trois pouces, amincis par les deux bouts, pour être placés dans les entailles qu'on fait aux poteaux, & plus longs d'un pouce & demi que l'intervalle même, afin de les y forcer. On en distribue cinq dans la hauteur à distances égales ; celui d'en haut doit être à trois pouces de la sablière, comme celui d'en bas doit être à trois pouces de terre.

L'espace entre les *tançons* se remplit quelquefois avec de la terre pétrie & figurée en moilons, ou en briques, que l'on pose de même les uns sur les autres en recouvrant les joints. Les *tançons* en sont enveloppés. On unit le tout avec la main en bornéyant les poteaux ; & à mesure que la terre se sèche, on a soin de remplir les crevasses. Une terre blanche, délayée dans l'eau, sert, au défaut de chaux, à blanchir la muraille.

Quand on veut qu'elle soit plus solide, on employe des *gaulettes* : pour les faire on fend la tige d'un petit arbrisseau, lequel de son usage a retenu le nom de *bois à gaulettes*. On les choisit vertes & de quatre pieds de long, pour que deux au bout l'une de l'autre fassent la hauteur des poteaux. On les entrelace dans les *tançons* l'une à côté de l'autre, & alternativement dans un sens contraire. L'un des bouts est arrêté sur le *tançon* du milieu, & l'autre tient à la sablière ou à la

terre. Les petits vuides qui peuvent se trouver entre les gaulettes se remplissent avec des petits bouts du même bois.

Le *gaulottage* fini, on procède au *bouzellage*. Pour cet effet on fait, à portée du bâtiment, un tas de terre grasse. De l'eau qu'on verse à mesure dans une espece de bassin, donne lieu de pétrir cette terre qu'on prend à poignée & qu'on jette avec force contre les gaulettes, jusqu'à ce que le tout soit également enduit. On le polit avec la main, on remplit les crevasses, & on finit par le blanchir, quand le tout est parfaitement sec.

Aux proportions près, tous les bâtimens dépendans de la maison se font de la même maniere. Le nombre en peut varier, selon le plus ou le moins de besoin qu'on en a. Mais il en est d'indispensables, tels que les cases pour les Negres, le magasin à vivres, la cuisine, &c.

Les cases à Negres ont communément, y compris les deux séparations qu'on y observe, trente-six pieds de long sur douze de large. Chaque Negre a sa case particuliere, soit pour lui, sa femme & ses enfans, soit pour lui seul. On les place souvent au hasard, & il en peut résulter de grands inconvéniens. Le mieux seroit qu'elles fussent vues de la maison du Maître, rangées sur deux lignes, avec un espace d'environ vingt pieds entre chacune, sans permettre qu'il y eût plus d'une porte, & autrement que sur le devant. Cet espace de vingt pieds empêche que si le feu prenoit à une case, il ne se communique aux autres; & de plus il leur est nécessaire pour planter quelques arbres utiles, des pois, du tabac, &c.

Le *magasin à vivres* du Maître doit tenir à la maison. A côté du magasin il faut placer la *cuisine*; elle en sera séparée par un mur de *roche à rayets*, auquel on adossera une cheminée construite en briques. Dans l'endroit où est le feu, on met une plaque, qui, communi-

quant de la chaleur au magasin , y garantit les vivres de l'humidité. Il faut observer en général que tous les bâtimens où on est obligé d'allumer du feu soient toujours sous le vent des autres , comme la *case à cassave* , la *buanderie* , &c. Tous encore doivent avoir une galerie en avant , telle petite qu'elle soit , tant pour les préserver de l'humidité , que pour que la Maîtresse , du lieu où elle est , puisse y avoir l'œil. Si le terrain ne permet pas que ces bâtimens soient tous sur la même ligne , leur position en tour d'équerre doit être préférée comme la plus avantageuse.

Il ne faut pas oublier d'avoir une case qui serve d'hôpital pour les Negres sérieusement malades. Il leur faut un endroit séparé où ils puissent être soignés. Dans la galerie qui sera en avant de cette case , on fera bien de placer un madrier , sur lequel les Negres infirmes ou convalescens puissent s'asseoir ; on jugera plus aisément de leur état ou du genre de travail auquel on peut les occuper pendant leur convalescence , & proportionnellement à leurs forces.

On mettra au vent les cases destinées aux manufactures & aux denrées. Le détail qui les concerne & la façon de les construire , se trouveront à l'article de chaque manufacture.

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

### *De la Nourriture.*

**J**E ne parlerai que de ce que le pays peut fournir pour la nourriture des habitans sans secours étrangers. La farine , le vin & le bœuf sont apportés à Cayenne par des navires.

Les vivres qu'il est le plus facile de se procurer en peu de tems sont les racines , comme les *Ignames* , les *Patates* , la *Tayove* , ou les choux caraïbes , le *Magnoc*

14 MAISON RUSTIQUE,  
& le *Camagnoc* ; le *Mil* , le *Ris* , les *Herbes* & les  
*Légumes* , dont il y en a de naturels aupays , d'autres  
qui y sont naturalisés.

Les fruits de plantes & d'arbres y sont abondans.

Les animaux domestiques qu'on peut élever dans une  
basse-cour & dans les savannes , sont une ressource in-  
dépendante de celle qu'offrent la chasse & la pêche.

Le pays offre encore des moyens pour apprêter &  
assaisonner les mets ; & l'on peut s'y procurer des bois-  
sons plus ou moins agréables , mais du moins toujours  
utiles , tant aux habitans qu'aux négres.

Je dois prévenir qu'en détaillant chacun de ces arti-  
cles , j'ai cru , pour éviter les répétitions , ne devoir  
qu'indiquer , par rapport aux plantes , l'usage dont elles  
sont pour la nourriture. Leurs différentes préparations  
se trouveront à l'article de ces plantes , dans le catalo-  
gue général & alphabétique des herbes , plantes , arbrif-  
seaux & arbres dont on tire parti à Cayenne , relativé-  
ment à divers objets.

#### ARTICLE PREMIER.

##### *Racines.*

*IGNAMES.* Il y en a plusieurs sortes qui sont bonnes  
à manger six mois après qu'elles ont été plantées. Elles  
s'apprenent de différentes manieres. On les mange rôties  
ou bouillies ; on en fait du *langou* ; elles servent même  
de pain aux Negres.

*PATATES.* C'est la pomme de terre de l'Amérique.  
Toutes les variétés ont aux Isles une dénomination par-  
ticuliere : on les recueille au bout de quatre mois. Les  
François les préfèrent à la châtaigne , dont elles ont  
le goût.

*TAYOVE.* Nom corrompu du mot indien *taya*. Cette  
plante est connue dans les Isles sous le nom de *chou*  
*caraiibe*. Les feuilles se mangent dans la soupe : la ra-

cine est la meilleure de toutes & la plus nourrissante. On en fait , pour ainsi dire , trois récoltes dans l'année.

*MAGNOC.* C'est un arbrisseau dont on connoît à Cayenne trois especes. Le *maillé* , dont la racine est bonne à arracher au bout de neuf mois ; le *rouge* , qui a plus de goût , & dont la racine doit rester un an en terre ; & le *baccoua* , qui n'est en usage que chez les seuls Indiens.

Ces racines ne se mangent point , on est obligé de les mettre en presse & de les écraser pour en exprimer le jus qui est un poison. La farine qui reste est de la plus grande ressource. Par des opérations qui seront décrites en leur lieu , on en fait ou du *coñac* , que les Indiens préfèrent , & qui est connu à la Martinique sous le nom de simple farine de *magnoc* , ou de la *cassave*. La cassave est le pain des Negres , & les François s'en accommodent parfaitement.

Quoique l'eau de magnoc soit dangereuse , elle n'est pas entierement inutile. En la laissant reposer , on trouve au fond du vase un marc appelé *cipipa* , qui fait des petites cassaves très-déliçables , & qu'on employe pour faire des massépains.

L'eau qui surnage ce marc , mêlée avec de l'eau simple de magnoc , toutes deux dangereuses , entrent dans la composition d'une espece de moutarde appelée *cabiou* , à laquelle les Indiens ajoutent force sel & du piment.

Le *LANGOU* est une nourriture saine & légère , préparée avec de l'igname ou avec de la *cassave* , qui d'abord est trempée dans de l'eau froide , & jettée ensuite dans de l'eau bouillante. Cette pâte est la nourriture la plus ordinaire des Negres.

Le *MATÉTÉ* , qu'on fait également avec de l'ouangle , avec du *mil* , avec de la *cassave* , soit de magnoc , soit de camagnoc , demande , à peu de différence près , la même préparation que le *langou* ; on y ajoute du syrop , & c'est la nourriture des Negres dans leurs maladies.

*CAMAGNOC.* C'est une espece de magnoc, dont la racine se mange sans danger, rôtie ou bouillie. On le travaille comme le magnoc; l'eau qu'on en exprime n'est nullement dangereuse. Sa farine a plus de goût que celle du magnoc, mais l'arbrisseau donne une moins grande quantité de racines.

## ARTICLE II.

### *Herbes & Légumes.*

*MIL.* Bled d'Inde ou bled de Turquie. Si on le plante dans le tems convenable & avec les précautions nécessaires, la récolte sera abondante au bout de deux ou trois mois. Les singes quelquefois y font grand tort quand on n'a pas le soin de les chasser. Les Caraïbes & les Créoles le mangent rôti sur des charbons; aux Isles on mêle quelquefois sa farine avec celle de froment, & on en fait d'assez bon pain. On en fait en Guyenne avec du mil seul, & les paysans qui s'en nourrissent s'en trouvent bien.

Les autres préparations du mil sont le *matété*, le *langou* déjà décrit, ainsi que d'autres especes de *langou* qu'on appelle *loconon* & *brin*. Elles sont plus à l'usage des Negres; mais c'est toujours un grand avantage pour un habitant de trouver dans le pays de quoi nourrir ceux dont il a un besoin indispensable pour faire valoir son habitation. Cette réflexion doit avoir son application pour toutes les autres ressources qu'offre le pays, & auxquelles les François auroient peine à se prêter pour eux-mêmes. On fait aussi avec le mil des galettes, ou de petites cassaves.

*RIS.* Son utilité est connue. On fait qu'il est très-sain & nourrissant. Je n'ai rien à ajouter, si ce n'est que sa culture est facile.

*CALALOU* ou *CAROULOU*, le Gombo. Cette plante est essentielle aux Blancs comme aux Negres. Son fruit  
haché

haché avec quelques feuilles de *tayove* par exemple , où les feuilles naissantes de la plante même , & cuit avec du lard ou du poisson boucané , est le premier mets qu'on présente aux personnes les plus distinguées. Son fruit jeune se mange en salade.

FEUILLES de *Tayove*. Elles sont très-bonnes dans la soupe : elles entrent dans le *Calalou* , comme on l'a vu.

FEUILLES de magnoc.

EPINARS. Nom que l'on a donné à une plante qui pousse au premier grain dans un abatti neuf. On l'apprête comme des épinars. Elle est très-commune , vient fort vite , est très-nécessaire aux Negres , & agréable aux Blancs.

MIGNONETTE. On la mange en salade.

OSEILLE de *Guinée*. On en fait le même usage que de l'oseille en Europe , & de plus des confitures.

OUANGLE , *Sesame*. Les Negres n'ont garde d'en négliger la culture : la graine se recueille au bout de deux mois. Ils en font du *matele*. Cette graine réduite en pâte , se mange avec du piment & du sel , ou avec du sucre.

COMCOMBRE. Que les Portugais cultivent à Para , & qui vient facilement à Cayenne.

POIS. Il y en a de blancs , de noirs , de rouges , des pois de sept ans , des pois d'Angole ou de Congo , qu'on met dans le potage , & qu'on accommode de différentes manieres.

Les herbes & légumes qu'on a pu naturaliser dans le pays , sont les *choux* , la *ciboule* , le *persil* , le *celerî* , les *navets* , les *raves* , ainsi que beaucoup d'autres.

Les citrouilles , les potirons , les concombres y ont un goût exquis. Les melons y sont très-bons ; avec un peu de foin on en pourroit avoir toute l'année. L'artichaut n'y vient pas , il ne pousse qu'en feuilles. Je ne fais pourquoi on ne réussiroit pas à y avoir des fraises. Il y en a une espece qui est particuliere au chili , &

on en élève à la Martinique. On pourroit sûrement augmenter les richesses en ce genre.

Je n'aurai pas de peine à persuader qu'il seroit très-avantageux à un habitant d'avoir un endroit où il pût former un potager. Que d'agrémens & d'utilité n'en retireroit-il pas ! Mais je dois avertir que les grandes pluies peuvent lui faire perdre le fruit de ses soins, s'il ne prend des précautions. Ces pluies sont plus nuisibles aux herbages que les chaleurs de l'été. La chaleur se tempere par des arrosemens, les grandes averfes continues pourrissent tout.

Pour prévenir cet inconvénient, il faut, 1°. que le sol du jardin soit plus élevé que le terrain qui l'environne, quand on seroit obligé de creuser un puits au milieu pour avoir l'eau dont on peut avoir besoin. 2°. Que chaque carreau ou plate-bande soit d'un pied plus haut que le sol du jardin. 3°. Que chaque carreau soit encore entouré de bandes de *Balatas* de deux pieds de haut, dont un pied entrera en terre, & inclinées un peu en dedans du carreau. On ajoutera sur les côtés & au milieu des piquets du même bois, pour y attacher les barres qui lieront le tout ensemble, pour porter un treillage de *Baches*. On jette dessus quelques feuilles de *Baroulou*; c'est le moyen d'empêcher les pluies de coucher par terre & de pourrir les plantes pendant l'hiver, & le soleil de les brûler pendant l'été.

Indépendamment de ces précautions, un fossé de deux pieds de profondeur sur quatre de large au moins, doit être creusé autour du jardin, pour donner aux eaux la facilité de s'écouler. C'est aussi un obstacle à opposer aux fourmis, qui dans une nuit peuvent, en quelque sorte, détruire un jardin. Elles sont sur-tout à craindre pendant l'été. Quand on les voit s'acheminer vers le potager, il faut envoyer un vieux Negre pour les piler & les brûler. Le seul moyen de les faire

renoncer à leur entreprise, est de les inquiéter, si on ne peut les détruire.

Il est si facile, quand on a un jardin potager, d'y réunir sans frais les fleurs du pays, que cet agrément n'est pas à négliger. J'ai fait transporter dans le mien plusieurs especes d'oignons sauvages dont les fleurs qui ont du rapport à la tulipe, s'épanouissent dans les plus fortes chaleurs sans avoir besoin d'être arrosées. Les cabinets ou tonelles qui peuvent servir d'abri contre le soleil y sont couverts de plantes sarmenteuses dont les fleurs enchantent par l'odeur, par la forme, par la variété des couleurs. Depuis 1753 on a des roses à Cayenne; mais elles ne paroissent souvent qu'autant qu'on frappe le rosier jusqu'à l'excoriation. L'œillet y vient à merveille, mais il a peu d'odeur.

### ARTICLE III.

#### *Des Fruits.*

Il n'y a Cayenne d'arbres fruitiers d'Europe que des grenadiers qui viennent assez beaux, des figuiers qui réussissent à merveille, & du raisin qui ne mûrit ni également ni parfaitement. Sur la même grappe, il y a des grains verts, des grains mûrs & des grains pourris. Mais les plantes & les arbres du pays fournissent assez de fruits bons à manger pour dédommager de ceux qui manquent.

ANANAS. Il est inutile de le faire connoître & de prouver l'agrement & l'utilité qu'on en retire.

BANANIER à fruit plus long. C'est une nourriture excellente, c'est la viande des Negres, comme la cassave est leur pain. Il y en a plusieurs especes ou variétés plus ou moins grosses, & qui rapportent plus ou moins. On les mange sur le gril, au vin, à l'eau & au sel, &c. Les habitans de la Grenade en font une espece de pain, fort en usage autrefois dans cette Isle.

BANANIER à fruit plus court. Bacobe, ou figue bacobe. On veut que son fruit soit plus délicat. On le mange cru, ou sur le gril, ou cuit au four. Un seul coup de fabre l'abat, quelque gros qu'il soit.

PISTACHE. C'est le fruit d'une herbe rampante; il se mange au dessert, ou cru, ou passé au four.

ORANGER, CITRONNIER.

C'est ici le lieu de rendre compte d'une expérience qui m'a réussi, & que j'ai répétée plusieurs fois au sujet d'orangers & d'arbres fruitiers que j'ai fait transporter d'un endroit assez éloigné & replanter avec succès. Deux ou trois mois après ils étoient couverts de feuilles. Je vais indiquer les précautions que j'ai prises pour réussir.

J'ai fait cette opération au decours ou au renouvellement de la lune; avant que d'enlever l'arbre, je marquois d'un coup de ferpe le côté exposé au vent rampant; je faisois ensuite une fouille très-large autour de l'arbre pour couper aisément les grosses racines & ménager les petites qui forment le chevelu. Je tâchois ensuite d'enlever l'arbre en motte, ce qui est assez facile quand il n'a point de pivot; car lorsqu'il faut couper le pivot le succès est douteux; dès que l'arbre est arraché, on ôte toutes les branches, à la réserve de deux ou trois petites, auxquelles on laisse quelques petites feuilles pour s'assurer de la reprise de l'arbre. Ces feuilles ne se flétrissent même pas quand on doit réussir.

Pour le replanter il ne faut pas que ce soit par un tems pluvieux ou par un soleil trop ardent, mais par un tems sombre & brumeux. On met au fond du trou où il doit être placé un lit de fumier; on consulte la marque faite au tronc de l'arbre pour la présenter au même air de vent. On fait panacher un peu l'arbre de ce côté; on l'enterre d'un pied & demi plus qu'il ne l'étoit, sans laisser de vuide entre les racines. La terre qu'on jette dessus doit être pressée exactement, mais peu à peu; enfin avec un bois fourchu on étaye sous le vent une des branches qu'on a laissées.

Les arbres fruitiers connus sont le sapotiller, l'avocat, l'abricotier, le poirier, le cerisier, deux especes; le saouari, le coupi, le balatas, le goyavier, plusieurs especes; le papayer, le jaune-d'œuf, le corofolier, le pomme de canelle, &c.

Les palmiers, savoir le cocotier, le palipou.

Les palmistes ou choux palmistes, tels que l'aouara, le canmouri, le maripa, le mocaya ou montcaya.

Consultez l'article de chacun de ces arbres dans le catalogue général des plantes, bois & arbres d'usage à Cayenne. (Chapitre X).

Je ne puis me dispenser d'ajouter ici une réflexion sur l'habitude où l'on est de planter au hasard des arbres fruitiers. Rien de si aisé que de se ménager des avenues ou des allées qui joindroient l'utilité à l'agrément. L'espace qu'on laisseroit pour chaque allée seroit proportionné à celui qu'il faut pour la crue parfaite de l'arbre, ainsi que la distance de l'un à l'autre sur la même ligne.

La forme des arbres, leur port, leur élévation décideront de l'arrangement qu'on doit leur donner. Ceux qui sont mal faits ou trop petits, trouveront place hors rang & dans une espece de verger.

Ces palmistes si utiles d'ailleurs, tant par l'huile qu'on tire de quelques-uns, que par leurs feuilles si nécessaires pour les couvertures, portent au haut de leur tige ce qu'on appelle en Amérique un chou qui est bon à manger; pour avoir le chou il faut abattre l'arbre; l'avantage d'un moment ôte pour l'avenir des ressources très-essentiellles. Cette dégradation alloit jusqu'à couper l'arbre uniquement pour avoir les feuilles dont on avoit besoin. Quelle perte! La plupart renouvellent de feuilles tous les ans. J'ai mis en usage un moyen pour couper les feuilles sans détruire le palmiste; rien de si aisé quand il n'est pas absolument assez haut pour empêcher la force & le jeu d'une serpette emmanchée dans une gaullette; autrement on se fert, ou d'une chevre triangulaire, ou en prenant, à la maniere indienne, des liens

22 MAISON RUSTIQUE,  
pour assurer les pieds, afin d'embrasser le corps de  
l'arbre.

ARTICLE IV.

*Animaux domestiques qui peuvent s'élever à Cayenne  
dans une basse-cour.*

On trouve de la volaille à acheter à Cayenne ; les  
Negres en élevent & en fournissent la Ville.

Une poule coûte vingt sols, un chapon quarante,  
une poule pondante, dite *Maman*, coûte vingt-quatre  
sols ; la douzaine d'œufs autant. Le canard coûte trois  
livres, & la canne deux livres ; le dindon coûte six li-  
vres, la dinde quatre livres ; la pintade ne vaut que  
deux livres, &c.

Il seroit plus avantageux à un habitant d'avoir une  
basse-cour sur son habitation : l'utilité en est d'autant  
plus grande dans la saison des pluies, que la chasse &  
la pêche sont moins abondantes. Le détail en regarde  
particulièrement la Maîtresse.

L'exposition & la construction d'un poulaillier de-  
mandent des attentions. La forme ronde en pain de  
sucre est la plus avantageuse, en ce qu'elle donne moins  
de prise au vent. Entre chaque poteau on fait entrer des  
tançons à force, & sur les tançons on entrelace très-  
fermé & très-près des gaullettes. On ne bouffille en bas  
qu'un pied & demi de terre sur la jonction des gau-  
lettes & tout en haut. Par ce moyen le poulaillier est  
comme à jour ; il y entre beaucoup d'air & de fraîcheur.  
En dedans il doit y avoir une espece de petit poulaillier  
séparé, dans lequel on jette la volaille qu'on traite avec  
les Negres ou avec les Indiens, soit qu'on la destine à  
être mangée, soit qu'on veuille renouveler ou aug-  
menter celle qu'on a. Au devant du poulaillier il doit  
y avoir une galerie large & basse, pour que la petite  
volaille puisse à l'abri du vent s'y promener à l'aise &  
sans crainte. Quand elle y est exposée, on court risque

qu'il ne porte dans leurs yeux de petits grains de sable qui l'aveuglent & la font périr.

Le poulaillier doit encore être clos avec la plus grande exactitude , pour prévenir les ravages qu'y feroient les rats de terre & d'autres quadrupedes. Des trappes & des pièges en garantissent. Les oiseaux de proie , *Conabiby* , *Pagari* , & une espece de petite *Aigle rouge* , font aussi une guerre continuelle , sur tout à la petite volaille. On ne s'en débarrasse qu'à coups de fusil. La volaille est encore sujette au pian , qui se passe quelquefois , mais qui ne laisse pas d'en détruire. Jusqu'à présent on n'y connoît point de remede.

Il me reste à indiquer les soins particuliers que demande chaque espece de volaille.

Les poules doivent être seules dans des paniers où elles couvent. Ces paniers sont attachés au milieu du panneau , entre la sabliere d'en bas & la terre. Pour qu'elles puissent pondre tous les jours , on a de grands paniers aux deux coins du poulaillier , éloignés des gaullettes qu'on a soin de mettre en dedans par étages , pour donner aux poules la facilité de jucher. On a soin de leur donner de l'eau. En général les poules donnent beaucoup d'œufs , & les poulets réussissent fort bien.

Les dindons s'élevent difficilement dans de certains quartiers. Ils sont sujets à la goutte qui les empêche de profiter. Pour la prévenir on les met dans des paniers remplis de foin.

La pintade est moins commune. On néglige d'en élever , parce qu'il lui faut un endroit particulier , d'autant qu'elle nuit aux autres volailles , & que d'ailleurs le désagrément de ses cris continuels obligerait à la releguer loin de la maison.

Le canard de Cayenne est meilleur & plus gros que celui d'Europe : les petits demandent beaucoup de soins pendant les premiers mois. Les cannes pondent pendant l'hiver ; les grandes pluies leur sont contraires. Il faut

que le canard soit vieux , au lieu qu'il faut que le coq soit jeune , si l'on veut que la volaille prospere.

Le canard sauvage est monstrueux. Il a la chair moins compacte ; il s'éleve avec des canards domestiques , & il en naît des petits dont le goût tient des deux.

Les pigeons sont aussi d'un rapport très-considérable , pourvu qu'on les mette à l'abri des rats ; il suffit que le colombier soit élevé sur des poteaux , auxquels on attache des godets renversés qui empêchent les rats d'y monter.

Il est aisé aussi de nourrir des lapins , mais dans des tonneaux.

#### A R T I C L E V.

*Animaux domestiques & utiles qui s'élevent & peuvent se multiplier dans les savannes.*

Les savannes sont des prairies naturelles , plus ou moins bonnes , suivant la qualité de l'herbe qui y domine.

Avant que de se décider sur telle ou telle savanne , il faut d'abord examiner si dans les environs il y a quelque riviere ou des trous qui soient toujours remplis d'eau ; à la fin de l'été on les fera fouiller , pour s'assurer de leur profondeur & de la quantité d'eau qu'ils contiennent. Si l'herbe y est verte , si elle a du corps sans être extrêmement longue , on s'en contentera jusqu'à ce qu'on ait assez de forces pour y planter du chien-dent. La savanne la plus étendue , mais qui ne seroit remplie que de mauvaises herbes , telles que l'herbe à bled , le queue de biche savanne ou yappe , devroit être abandonnée , ou labourée plusieurs fois. Le bérail qu'on y élèveroit maigrirait , seroit moins fécond & moins bon à manger.

D'après ces observations , qui déterminent sur le choix de la savanne , on commence à faire construire

un *Carbet* ou *Ajoupa*, pour que les bestiaux puissent être à l'abri du vent & des grains de pluie. Il faudra en même tems faire un petit parc entouré de boutures de médecinier, qu'on attachera avec des lianes sur des gaullettes fichées en terre, jusqu'à ce que le médecinier ait pris racine. Tous les soirs on y fera entrer ses bestiaux. Cette précaution les empêche d'être sauvages, les met à l'abri des tigres, & rassure sur le tort que les bestiaux en liberté pourroient faire aux voisins.

Ce devroit être une convention entre tous les habitans d'enfermer le soir leurs bestiaux pour l'intérêt commun de la Colonie. On ne peut imaginer le tort qu'ils peuvent faire. Sont-ils dans un champ de rocou, ils se frottent à tous les arbres, les ébranlent, sur-tout quand ils sont jeunes, & en font tomber les fleurs; si c'est un champ rempli de bananes, de calebassiers, pour lesquels ces animaux ont un goût décidé, tout se trouve détruit en peu de tems.

L'ajoupa fini ( qui ne doit subsister qu'en attendant un établissement plus solide ) & le parc construit, l'habitant jettera dans sa savanne une couple de genisses & un bouvard, si ses facultés le lui permettent, ou en société avec un autre, à moitié de profit.

Les Cabrites prospèrent si bien à Cayenne, ainsi que les moutons, qu'il y joindra une douzaine de l'une & l'autre espece. Mais il ne passera jamais le nombre de cinquante de chacune. J'ai remarqué, ainsi que bien d'autres, qu'en plus grande quantité ils dépérissent à vue d'œil, au lieu qu'en se bornant à ce nombre, il n'y aura pas de semaine qu'il n'en puisse manger.

Le cochon est la meilleure ressource sans contredit, mais il cause à lui seul plus de dégâts que tous les autres bestiaux réunis. Il faut pourtant en avoir toujours un à l'engrais, un autre mâle pour perpétuer l'espece, & qu'on coupe ensuite pour le mettre à l'engrais quand on tue celui qui y est.

En général les bestiaux sont plus gras & ont meilleur

goût quand ils vivent sur le bord de la mer. Les bêtes à cornes & les chevaux sont moins attaqués de la maladie des barbes. Le sable que la mer a couvert & qu'ils lechent peut y contribuer.

Les cabrits y réussissent très-bien, les jeunes sont aussi délicats que l'agneau.

Les moutons multiplient beaucoup. La bergerie doit être faite de manière qu'il y entre de l'air, ainsi qu'on l'a observé par rapport au poulaillier.

Si on vouloit destiner un nombre d'hommes suffisant pour garder des troupeaux de cochons, ce seroit un grand avantage pour la Colonie.

Le lait des vaches est bon, mais elles en donnent moins que celles d'Europe; on en fait des fromages que l'on pourroit perfectionner.

Les bœufs, si utiles pour la nourriture & pour le charroi, pourroient être encore plus communs. Il ne seroit pas même difficile d'avoir une boucherie ouverte à Cayenne; mais on n'y en trouve que quand les sucriers en fournissent. Le bœuf se vend sept à huit sols la livre; le taureau & la vache six à sept sols; le mouton, le veau, le cochon & la biche dix sols. C'est le Procureur du Roi qui en fait le prix.

Une réflexion que je ne puis me refuser, c'est que quand le bœuf deviendroit beaucoup plus commun, il faudroit bien se donner de garde d'accoutumer les Nègres à cette nourriture, qui les rendroit plus difficiles sur celle dont ils se contentent. Si un sucrier perd un bœuf, soit qu'il ait été mordu par un serpent, ou tué par des tigres, ou empoisonné par une espèce de petite grenouille verte qui vit sur l'herbe & qu'il avale quelquefois, il doit plutôt l'enterrer que le distribuer à ses Nègres; le gardien du troupeau qui laisseroit embourber un bœuf de façon à ne pouvoir plus rendre de service, mérite d'être puni très-sévèrement. Les Nègres ne se feroient point scrupule d'estropier un bœuf qu'ils seroient sûrs de manger.

## ARTICLE VI.

*Animaux du pays qui servent à la nourriture des habitans , & qu'ils peuvent se procurer par le moyen de la chasse ou par le moyen de la pêche.*

## §. I.

*De la Chasse.*

Les Blancs chassent au fusil , ou avec des chiens courans bien dressés & uniques en ce genre. Les chasseurs negres vont communément sans fusil ; mais avec des chiens qu'on appelle *chiens à trous* , à cause du gibier qui terre dans des trous , & que ces chiens ont l'art de découvrir. Une serpe suffit au Negre pour fouiller dans l'endroit où est l'animal qu'il veut prendre.

Les quadrupedes sont l'*Agouti* , le *Pac* , le *Tatou* , le *Cabassou* , le *Quachi* ou *Couachi* , la *Biche* , le *Cerf* , le *Manipouri* & le *Cibiai*. Ces deux derniers sont amphibies , & on ne les tue que par hasard.

Les *singes* , tels que le makaque simple , le cornu , le sapajou , le tamarin , le singe de nuit , le singe rouge , l'alouata ou couata.

Les *tortues* de terre , dont il y a dix à douze especes.

Les tortues de mer mâle & femelle , que l'on guette la nuit sur le rivage pour les retourner sur le dos.

La tortue caouane , qu'on prend plutôt pour en tirer l'huile , quoique les Negres en mangent.

Enfin des tortues de savannes , que les Indiens apportent d'Oyapock.

Le peu de remarques que j'ajouterai sur ces animaux ne contentera pas un Naturaliste , mais pourra suffire à un habitant.

L'AGOUTI est le lapin d'Amérique. Il est gros comme un chat tirant sur le roux. Il s'apprivoise. Sa femelle

rapporte cinq à six petits au commencement du beaux tems. Les chiens les prennent à la course dans les endroits découverts. On les fait tomber dans des trappes ; on en tue aussi beaucoup à l'affut. Les graines de l'arbre qui porte le nom d'agouti leur servent de nourriture ; ils lui préfèrent la graine de *maripa*. Quand le *canmour* est en fruit , si on ne trouve pas d'agoutis au pied , le chasseur les siffle , ils accourent , & il est facile de les tuer.

Le *Pack* est gros comme un cochon de lait ; il y en a de blancs marqués de noir , d'autres moucherés sous le ventre. Sa chair est entrelardée , appétissante , mais rassasiante. Il plonge & reste dans l'eau plusieurs heures. Il est difficile à chasser pendant l'hiver ; les grandes eaux lui sont favorables. Il porte au commencement des pluies. Il faut des chiens dressés pour le prendre. Il se cache en terre , mais peu profondément ; de sorte que souvent les chasseurs en marchant enfoncent dans l'endroit où il est caché , & le font partir. Il y a trois issues en triangle dans la retraite qu'il se fait. Il les recouvre de feuilles sèches , qui font croire au chasseur que c'est un ancien trou abandonné ; quand on veut le prendre en vie , on bouche deux issues , & on fouille la troisième.

Le *Tatou* est couvert d'une écaille qui lui forme une espèce de cuirasse , qui est pliante & se prête à tous ses mouvemens. Il terre très-promptement ; il ne marche jamais que la nuit ; il vit de vers le long des rigoles. Il fait ses petits au commencement de Juin : la portée est de quatre ; en le fouillant on court risque de le voir s'échapper. Une journée ne suffit quelquefois pas pour le joindre.

Le *Tatou-Cabassou* est plus gros du double. Il terre sur les mornes & craint l'eau. Il vit aussi de vers ; il est moins bon que le tatou , & il sent le musc. Il y a du risque à le fouiller ; mais comme il n'a qu'un trou , on fait du feu dessus pour que la fumée l'étouffe. On en est assuré quand il cesse de faire du bruit. On le fouille alors sans rien craindre.

Le *COUACHIC* ou le *COATI* a le museau étroit & long comme un grouin de cochon ; sa mâchoire supérieure avance plus que l'inférieure d'un pouce & demi. La couleur de cet animal est brune ; il est aussi fin que le renard : c'est le destructeur des chiens qu'on employe à cette chasse , & pour laquelle il faut qu'ils soient courageux. Sa dent est venimeuse. On ne peut l'avoir qu'en le tuant à coups de fusil ; il faut même ne le tirer que quand il fuit , & non quand il est arrêté. Sa chair est assez bonne.

La *BICHE* & le *CERF*. On appelle indifféremment dans le pays du nom de biche le mâle & la femelle , la biche & le cerf. La biche ne differe de celle de France que par sa grosseur , le cerf par la petitesse de son bois. Mais ils ne sont pas aussi agiles. Un chien ordinaire lance une biche en plaine. Quand cet animal est poursuivi dans les bois , il écume si fort que les chiens ne le quittent plus. On en tue beaucoup à l'affut dans les magnocs , dont ils aiment la jeune feuille. La viande en est fort bonne & délicate.

On mange généralement à Cayenne tous les *singes*. Les plus communs sont le singe makaque simple ; c'est celui qui s'apprivoise le plus aisément. Quelques habitans le mangent , malgré sa chair filandreuse. Le cornu , le sapajou , ( *akarima* ) dont la tête est petite & la couleur olivâtre clair. Le tamarin , qui est très - petit & a des oreilles d'éléphant. Le singe de nuit , le singe rouge *couata*. On dit que ce dernier fait une soupe excellente , & qu'il est parfait en civet ; mais c'est le seul dont je n'aye pu me résoudre à manger. Je n'ai pu vaincre cette foiblesse dans les plus grandes nécessités où je me suis trouvé au milieu des bois ; & cette foiblesse n'a d'autre principe que le hideux de sa figure. Son poil est noir , long & semé fort clair , celui de la tête menace le ciel , & entoure , en forme de rayons , un visage long , large par le haut , étroit par le bas , dont le fond est sang-de-bœuf clair. Il a le nez fort écrasé , l'œil rouge

& la prunelle noire, un col noir & alongé, presque sans poil, est placé sur des épaules étroites; son corps mince se termine tout-à-coup par un ventre aussi gros que celui d'un chien noyé: le tout monté sur deux longues cuisses où l'on ne voit qu'un os d'où part une main décharnée; chaque doigt est aussi long que la moitié de la jambe.

Les TORTUES. Il y a dix à douze especes différentes de tortues de terre. Le hasard seul en fait la chasse. Les Indiens apportent d'Oyapock, à la fin de la belle saison, des tortues de savannes, qui sont très-bonnes, & plus ou moins cheres, suivant le plus ou le moins qu'ils en apportent.

Celles de mer qui montent sur le bord des anses de la mer, & communément sur celles de Senamary, ont quatre pieds de la tête à la queue. Les Indiens font exactement la sentinelle pendant la nuit pour les retourner sur le dos, quand elles cherchent le frais sur le sable; elles viennent y faire leur ponte, qu'elles recouvrent avec soin de menu sable. On retourne peu de *carrets* ou de mâles de tortue, dont l'écaille, comme on le fait, est bien plus estimée.

La tortue CAOUANE se pêche assez communément sur les anses de Korou & de Senamary. La bonne tortue ne monte presque jamais dans les endroits habités par la caouane. Il faut que les Negres soient bien affamés pour en manger; elle ne sert qu'à faire de l'huile qu'ils vendent un écu le pot. C'est en Mars & en Avril qu'on la pêche aux grands iflets de Cayenne, avec des folles, ainsi que l'*espardon*, poisson dont on tire aussi de l'huile.

Les gros oiseaux ne sont pas faciles à rencontrer. Entre les petits il y en a tels, dont même une assez grande quantité ne payeroit pas la journée d'un Negre.

Les Ocos ou Hocos, espece de dindes de bois, à qui on a probablement donné ce nom, parce qu'ils semblent exprimer par leurs cris les deux syllabes de

leur nom , ont la tête surmontée d'une hupe , composée de plusieurs plumes comme étagées , qui a quelquefois plus de trois pouces de hauteur ; ces plumes sont blanches , mais noires à l'extrémité , & se replient en devant. Cet oiseau leve & baisse sa hupe à volonté.

Les *GROS BECS* ou *TOUCANS* ont la langue singulière , c'est une plume fort déliée , qui a environ demi-pied de long ; les *canards sauvages* , oiseaux de passage , se repaissent dans les savannes , les *faisans à tête jaune* , dits *paraka* ou *parakoua* , les *tourtes* , & autres semblables , se trouvent communément.

Les autres oiseaux qui sont communs à Cayenne sont les *ramiers* , le *pâle* & le *doré* , que l'on trouve en quantité dans les abattis revenus ; la chair de ces oiseaux est amère dans le tems qu'ils mangent la graine de balisiers.

Les *CAILLES* , aussi délicates qu'en France , ne sont point rares dans les prairies de Makouria.

Les *TAIOUIOU* ou *TOYCOU* , appelés *Flamands* en Europe , se posent par bandes dans les prairies en tems de pluie : ils sont gros comme des dindes ; leur corps blanc est haut monté ; ils ont le col long , la tête noire & pelée , l'extrémité des ailes noire , le bec aigu , terminé en pointe. On les apprivoise fort aisément , mais ils sont difficiles à élever : pour l'ordinaire ils languissent & meurent en très-peu de tems. Les grosses plumes de ces oiseaux sont excellentes pour les clavessins.

L'*ESPATULE* a le bec terminé comme l'instrument de ce nom. Il habite les prairies sur le bord de la mer ; c'est une espece de héron , dont les plumes changent de couleur en vieillissant ; ce qui est assez commun à plusieurs oiseaux de l'Amérique. Celles-ci deviennent jaunes & rouges.

L'*ONOURÉ* est un oiseau de marécage qui a les plumes émaillées de gris & de blanc , son bec est court & pointu. Dès que la nuit est venue il prononce exacte-

ment ces quatre mots, *ut*, *mi*, *sol*, *ut*. Les Nègres en tuent beaucoup. Il n'est bon qu'à la daube.

Les *SARCELLES*, savoir les grosses *Kavirici* & les petites *Soucourourou*, couvrent les mares d'eau en tems de pluie; elles sont excellentes rôties.

Il y a tant d'especes d'alouettes, toutes très-bonnes, qu'un seul coup de fusil tiré au bord de la mer sur le sable qui en est couvert, en tue par ricochet assez pour nourrir un homme pendant la journée.

Les *AIGRETTES blanches* & *grises* ne valent rien en hiver dans le tems des pluies; c'est une espece de héron qui n'est gueres plus gros qu'un perdreau. Ses jambes ont un pied de haut: le corps est tout blanc.

Un chasseur a encore la ressource des perroquets pour nourrir son maître.

Le perroquet ordinaire, le *Krie*, dont le dos est jaunâtre; le *Taucha*, qu'on préfere même à tous les autres; le violet, *Kianko*, valent une poule dans la soupe & à la daube.

Le *MEUNIER*, l'amazone dont le plumage est d'un verd éblouissant; l'*Arras* rouge *Connorou*, le bleu *Kararaoua* sont une fois plus gros que les premiers. Tous, étant bouillis, ressemblent, pour le goût, à la chair de bœuf.

La *PERRUCHE PAOUANE* & *ARRAS* des savannes sont très-communs au commencement du beau tems; ils sont encore plus délicats que les autres perroquets.

## § I I.

### *De la Pêche.*

Quiconque a un pêcheur, se nourrit très-bien, & peut encore tirer vingt sols par jour du poisson qu'il a de trop, & qu'il peut vendre à la Ville.

Les poissons de mer que l'on prend le plus ordinairement à la *folle*, (espece de filet dont les mailles ont un pied

pied en quarré) sont le *Maxoran* ou *Machoiran blanc*, la grande & la petite *Gueule*, les *Cocos blancs* & jaunes, &c.

Ceux qu'on flèche font les *Lubines* & autres poissons à écailles; les *Vieilles*, dont il y a plusieurs especes, & qui pesent au moins un demi-quintal. C'est du bord des anes qu'on flèche les *Gros-yeux*. On les laisse venir à la lame, pour les tuer plus commodément, quand la lame est déployée sur le sable. On les tue aussi à la lueur d'un flambeau, qui les offusque, & qui les empêche de retourner sur la même lame qui les a apportés. Le *Crapaud* se prend à la ligne à basse mer, dans les trous de roche où il se plaît. On l'y enivre aussi quelquefois.

Les Negres pêcheurs à la journée ont le plus souvent une ligne de cinquante à soixante brasses, de laquelle il sort quantité de petites lignes en forme de rameaux, armées de trois ou quatre hameçons qu'ils déploient à la mer, après avoir mis leurs canots à l'ancre. Lorsqu'ils s'y endorment avec la fatale précaution d'attacher la maîtresse ligne au gros doigt du pied, ou au bas de la jambe, il arrive souvent qu'un gros poisson avalant ceux qui se sont pris aux hameçons, attire à lui par des secousses réitérées le canot qu'il oblige à tourner. Les coups fréquens de nord enlèvent chaque année des pêcheurs de prix pendant les mois de Janvier, Février & Mars.

Parmi les Negres, il y a souvent des flêcheurs qui se déterminent à cet exercice par la crainte du châtiment. Les Indiens se payent par jour, ou même par mois, s'ils n'aiment mieux une aulne & demie de toile de Saint-Jean. On leur donne de plus deux coups de taffia par jour.

Il leur faut un canot *Couillara*, ou pointu des deux bouts, de quinze pieds de long sur deux de large. Un jeune Negre accompagne toujours le flêcheur Indien, tant pour apprendre le métier que pour gouverner le canot. L'Indien se poste à l'avant du canot, d'où il

tire sa flèche sur le poisson qu'il voit filer entre deux eaux.

Les poissons de riviere, ou d'eau douce dans l'intérieur des terres, sont les *Occarons*, dont la piquûre est dangereuse, par les deux éperons qu'ils portent au-dessous des ouies, ainsi que celle de la *Barbe à la roche coulant*, qui est estimé le meilleur de tous ceux des Savannes, les *Patagais*, les *Gorrets*, les *Attipa* ou *Appas*, les *Langues-mortes*, les *Danaouagues*, qui mordent, les *Ayeya* blancs ou *Ayaya*.

Tous les terrains ont plus ou moins de trous, bassins ou rigoles, dont un habitant peut tirer de grands secours pour lui & pour ses Negres. Il peut avoir facilement une *saine*, s'il a soin de planter de la *pitte* à la liëre de son habitation. Presque tous les Negres savent faire cette espece de filet. Le *borgne* est un autre instrument de pêche qui se fait avec la côte des feuilles du *Caumoux*, fendue de longueur, entrelacée avec de la liane franche, ou de la liane crapée. On le pose vers le mois de Juin, & alors des deux côtés de la rigole on met de simples piquets, que l'on revêt du côté du courant de quelques feuilles de *baroulou* pour empêcher le poisson de passer. On bouche ensuite avec la tête du borgne l'intervalle opposé au cours de l'eau. Comme le poisson qui s'y prend n'y meurt pas, on peut être deux ou trois jours sans lever le filet. Le *Gouri* est une espece de borgne dont les mailles sont plus ferrées; il faut y regarder tous les jours. On ne s'en sert qu'au commencement des pluies.

Il y a une autre sorte de pêche fort en usage pour les poissons de l'intérieur des terres, & qu'on n'employe gueres pour ceux de mer, si ce n'est sur les bords, & quand elle est basse. C'est par le moyen de plantes, dont le suc trempé dans l'eau enivre le poisson & le fait venir sur l'eau. Et ces plantes sont le *Senapou*, le *bois indien*, dont la racine pilée produit cet effet, le *Conani franc*, qui enivre par ses feuilles, ainsi que le

*Conani de Para*, dont l'action est beaucoup moins prompte. Le lait que rend un arbre nommé *Ouassacou* en l'entaillant, mêlé avec autant d'eau & de la vase, & mis dans une feuille, ou du linge qu'on laisse tremper dans l'eau, a une vertu très-subite. Mais on n'emploie gueres cette maniere, attendu qu'il faut sur le champ éventrer le poisson qui se gâte bientôt après; & que d'ailleurs quand on entaille l'arbre à coups de hache ou de serpe, il seroit très-dangereux qu'il fautât de ce lait dans les yeux, car il est aussi corrosif que l'eau forte.

Je ne dois pas oublier les huîtres & les crabes, qui sont un aliment très-général dans le pays.

Il y a deux fortes d'*Huîtres* à Cayenne, les huîtres des paletuviers, & celles de roche.

Les premières sont petites, & s'attachent aux racines ou jambes de ces arbres, & même à leurs branches. Elles y sont placées quelquefois de façon à faire une espece de rameau qui pend; elles sont excellentes en été, moins bonnes dans le temps des pluies; elles se trouvent alors privées d'un certain goût salé, qui contribue à leur bonté.

Celles de roche sont plus rares; elles sont excellentes, & leur largeur va quelquefois jusqu'à dix pouces de diametre. On les mange à différentes fauces. Il y en a dans la riviere de *Senamary*, mais le plus souvent ce sont les Indiens, ou quelques Negres libres qui en procurent. Leur coquille sert à faire de la chaux; il n'y en a pas d'autre dans le pays jusqu'à présent.

Les crabes sont une nourriture des plus communes à Cayenne, & qui n'incomode jamais. Il y en a six especes, qu'on distingue par différens noms: les crabes des paletuviers, de terre, d'eau douce, les blancs, les *acalichats*, de mer ou *chancres*.

Les crabes des paletuviers sont plus ou moins bons, selon les saisons, délicieux en Mars, difficiles à fouiller dans le tems des pluies. Le gonflement des rivieres rem-

plit alors d'eau les trous où ils se réfugient, dès qu'ils apperçoivent les Negres. Il faut de l'adresse & une sorte de précaution pour les prendre dans leur trou. Ils n'y entrent que de côté, c'est leur façon de marcher. Dans cette situation, ils présentent leurs serres pour leur défense. Le mal qu'ils font est quelquefois considérable. Les Negres, pour n'être point mordus, se servent quelquefois d'un bâton crochu pour les attraper.

Dans de certains tems ils couvrent la vase. On les prend alors aisément; mais ils sont mous, & moins bons que dans le reste de l'année. Leur têt ou coquille, appelée Tamarin à Cayenne, & Tamalin aux Isles, n'est alors qu'une espece de pâte sans consistance, & qui n'est pas de garde.

Les crabes de terre sont du double plus gros, & infiniment meilleurs. Leur couleur est plus foncée.

Les crabes d'eau douce tiennent, pour la grosseur, le milieu entre ceux de terre & ceux des paletuviers.

Les crabes blancs se trouvent dans les sables au bord de la mer. On les néglige.

Les acalichats sont de la largeur d'un écu de six livres, rouges en dessus, blancs en dessous. Ils se trouvent au bord de la mer sur les paletuviers, ainsi que dans les rivieres, ou criques, où ils remontent. Il y en a presque autant sur les arbres que dans la vase ou à terre. Le bouillon qu'on en fait est souverain contre le sang dissout, & pour les convalescens.

Les crabes de mer, ou chancres, sont plats & de la couleur de l'acalichat. Ils sont très-bons & très-gros dans certaines saisons. On les pêche à mer basse, dans les cavités qu'elle laisse remplies d'eau. On les attire avec des tripes au bord de la lame, ou dans quelque endroit assez creux pour qu'on puisse passer un panier au-dessous d'eux quand ils y paroissent.

Le chancre est gourmand, & pince plus fort que tout autre crabe.

Il y a plusieurs manieres d'apprêter la chair des crabes,

qu'on commence par hacher avec du sel, de la ciboule, du poivre & autres épiceries.

1°. On la met alors dans son tamarin ou têt; & on la fait cuire sur le gril.

2°. De la même chair hachée on fait des boulettes qu'on mange frites.

3°. On la mêle avec des œufs dans des omelettes.

ARTICLE VII.

*Des ressources que le Pays fournit pour l'assaisonnement des mets.*

On tire du *Pataoua* une huile excellente, & la meilleure de toutes pour être mangée en salade. On l'extrait comme celle de l'*Aouara*.

On tire de l'huile du fruit du *Caumoun*. Cette huile est aussi très-bonne en salade.

Celle qu'on tire de la graine de *Sesame*, dit *Ouangle*, sert au même usage, & équivaut à l'huile d'olives.

Le *Moncaya* en fournit une qui est moins bonne que les deux premières, mais dont on ne laisse pas de se servir.

Celle qu'on tire de la chair du fruit de l'*Aouara* est dans le même cas. Les Negres l'employent beaucoup dans leurs ragoûts.

Pour suppléer au beurre qui manque, on tire des noyaux de l'*aouara*, dont la chair a donné de l'huile, après les avoir gardés en tas pendant une année entière, une graisse, qui conserve d'abord un peu de goût aromatique; mais quand on veut l'employer en friture, on la fait bouillir avec un morceau de cassave, & le goût d'aromate disparaît.

Le beurre de Cacao est connu en France comme remède adoucissant; il est, au besoin, très-utile à Cayenne pour la cuisine, & très-agréable à manger.

Le sucre est d'une ressource infinie pour les gelées, confitures & marmelades.

Le Gingembre, les différens Piments sont d'un usage très-familier chez les Créoles, les Negres & les Indiens. On les cultive ordinairement dans les jardins & dans les plantations.

On tire encore du vinaigre de plusieurs fruits, qui, ainsi que le citron, donne du goût à différens mêts.

### ARTICLE VIII.

#### *Des différentes Boissons.*

#### OUICOU, & par corruption VICOU.

La farine de magnoc, non boucanée, passée simplement sur la platine pour lui ôter sa crudité, étant réduite en pâte dans l'eau tiède, on y mêle trois ou quatre Patates gragées qui lui servent de levain. Vingt-quatre heures après on la délaye dans l'eau, & quand on l'a passée, la liqueur est bonne à boire.

Quoique cette boisson ne soit pas la meilleure, elle est la plus en usage chez les François & les Indiens. Nouvellement faite, elle est astringente, rafraîchissante & très-agréable, sur-tout quand on a fatigué. Elle perd sa vertu quand elle commence à vieillir. Elle donne même des vents, quand on en use habituellement.

La pâte, avant que d'être délayée dans l'eau, se conserve assez de tems dans des *Catouris* de feuilles, espece de hotte, qui, en laissant écouler l'eau, empêche la pâte de s'aigrir.

#### CACHIRI, ou CASSIRI.

C'est la boisson la plus distinguée des Indiens. Le magnoc simplement gragé, & non mis dans la couleu-

vre, ou presse, bout cinq ou six heures avec une douzaine de patates gragées. Pour ne point manquer le point de cuisson, on met en même tems une racine de magnoc entiere; quand elle s'écrase sous les doigts, le cachiri est potable.

Les Indiens friands y mettent un quart de farine de magnoc préparée, & connue sous le nom de couac; & comme le défaut d'une juste cuisson pourroit être préjudiciable, ils attendent qu'au bout de vingt-quatre heures ils apperçoivent une crème rougeâtre & collante sur toute la surface.

Cette boisson passe pour la plus saine. Elle est laxative; elle resserre en vieillissant, & n'est bonne à boire que pendant cinq à six jours. Elle a du rapport avec le cidre, & enivre comme le vin.

*PALINOT, ou CARIACOU.*

On fait roussir une cassave bien mince, avant que d'être boucanée; on la détrempe dans de l'eau chaude avec une douzaine de patates gragées, pour aider à la fermentation. La quantité d'eau est de six pots de mesure par chaque cassave; on y ajoute un peu de syrop, ou de couac.

*PAYA.*

Il est fait de cassaves non boucanées, épaisses du double des cassaves ordinaires, en quantité proportionnée au vin que l'on veut faire. On les enveloppe dans des feuilles, pour qu'elles se pourrissent & s'y gonflent, jusqu'à ce qu'elles soient rouges en dehors, ce qui les adoucit. Mises dans l'eau chaude & réduites en pâte, les Blancs les font fermenter par le moyen de patates gragées, & les Indiens à force de les mâcher & remâcher. Le tout se met dans un *Canari*, ou *Chamacou*, vases de terre qui contiennent une barrique, que l'on remplit d'eau. Au bout de quatre à cinq jours on le passe dans un *Manaret*. C'est ce qui forme le *Paya*.

C'est le vin le plus délicat , & le plus estimé chez les Indiens , qui n'en boivent que dans les grandes occasions. Il est plus fort que tous les autres.

*DÉPÔT , ou MARC DE PAYA.*

La liqueur qui en résulte plaît plus aux Indiens que nos meilleures boissons. Elle passe pour mal saine , & cause les plus grands défordres. Quand elle leur porte à la tête , ils entrent dans une telle fureur que la fête ne finit souvent que par le massacre de la moitié des convives.

*VIN DE PATATES.*

On se fert préférentiellement de la patate rouge pour faire une liqueur agréable. On la fait bouillir dans de l'eau , après quoi on la passe dans un manaret. On la laisse fermenter ; & quand la liqueur a acquis une odeur spiritueuse , elle est à sa perfection. Si le vase dans lequel on la fait a déjà servi au même usage , la fermentation s'y excite plus promptement , & le vin est plutôt en état d'être bu.

*VIN DE BANANES , ou GRUAU DE BANANES.*

Elles se cuisent avec leur peau, qu'on ôte ensuite pour brasser le fruit dans de l'eau , où il se délaye. Il en résulte une boisson d'un bon goût , & qui est très-nécessaire aux Negres.

*VIN D'INHAME.*

Les Indiens en général , ainsi que les Caraïbes , en tirent un vin , qui n'est pas si bon que celui de bananes.

*VIN D'ANANAS.*

On laisse fermenter le fruit , on y mêle un peu de sucre ; la liqueur est agréable.

*VIN DE COROSOL.*

On exprime le jus , & pour chaque pinte de jus on met un demi-quarteron de sucre blanc : en cet état la liqueur est agréable & rafraîchissante.

S'il fermente trente-six à quarante heures, on a un vin très-bon , mais il s'aigrit au bout de deux jours. Pour le conserver un peu plus long-tems , il faut doubler la dose du sucre. Ce vin porte à la tête , & son usage fréquent seroit nuisible.

Le vinaigre qu'on en tire est un des plus forts que l'on puisse tirer des fruits du pays.

*VIN D'ACAJOU.*

Il n'est pas d'usage à Cayenne ; il se fait à peu près comme le vin d'ananas.

*LIMONADE.*

Il suffit de dire qu'il y a beaucoup de citrons à Cayenne.

*ORANGEADE.*

Celle qui se fait avec des oranges douces est très-agrable. Celle qui se fait avec des oranges ameres se mêle avec de l'eau-de-vie de cannes , & du sucre à volonté. Cette boisson plaît généralement.

L'usage des boissons dans lesquelles les acides végétaux dominent est utile , & même nécessaire aux habitans de l'Amérique. Elles préviennent la trop grande fermentation du sang , & l'arrêtent même lorsqu'elle est venue ; elles dissipent le scorbut que l'air salin sur les bords de la mer & l'usage des viandes salées pourroient occasionner. Elles sont aussi utiles aux Negres qu'aux Blancs.

## VIN DE RAISIN.

Le raisin n'est pas encore assez abondant en Amérique pour en faire du vin. La maturité de ses grappes n'est pas assez générale ; il est assez ordinaire de voir dans la même grappe des grains en verjus & des grains déjà pourris. Peut-être, que s'il étoit plus commun, on pourroit corriger sa verdeur , en y ajoutant un peu de sucre raffiné avant la fermentation.

## CITRONELLE CANELÉE.

En faisant bouillir la feuille du *bois citron* avec du *bois crabe* , on a une liqueur qui tient de l'un & de l'autre.

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

*DES secours qu'on trouve à Cayenne , par rapport aux commodités de la vie , au détail du ménage & aux Manufactures.*

**L**ES Habitans se servent de l'huile d'*Aouara* , principalement pour s'éclairer. Elle brûle en entier , & sans qu'il y ait aucune perte.

Celle que fournit l'arbre *Carapas* n'est bonne qu'au même usage ; elle n'a aucune odeur , elle a pourtant la propriété de garantir des insectes les meubles qu'on en frotte légèrement. On l'employe encore contre les vers qui attaquent les canots.

L'huile de la tortue , *Caouane* , dont la pêche se fait en Mars & Avril aux grands islets de Cayenne , ne sert qu'à brûler dans la forge & dans les autres endroits

peu fréquentés des Maîtres. On s'en fert même très-peu pour frotter le cuir des soufflets de la forge ; elle le brûle & le coupe.

L'espadon, qu'on pêche à la folle aux petites Isles de Ramire, & qui est ordinairement fort gros, & a douze pieds de long, donne encore une *huile* qu'on n'emploie que dans les lampes.

La gomme résine du bois rouge, passée dans des bois mous, & l'écorce du courbaril étant allumés, font des especes de *flambeaux*, & l'effet du pin dans les Pyrénées.

Mais la nature, indépendamment des secours dont j'ai parlé, a pourvu encore aux besoins en ce genre par l'*arbre à suif* ; sa graine est remplie d'une graisse dont on fait de la *chandelle*. Le coton filé donne les meches.

Il est juste de faire connoître celui à qui Cayenne doit une découverte si heureuse. C'est le sieur Bochard, habitant sur la riviere d'Oyapock, à qui les Indiens donnerent cette connoissance, qu'il a communiquée à la Colonie.

On trouve de la terre propre à faire de la *poterie*, & les ingrediens propres pour leur donner une espece de vernis. Il y a du choix pour la *brique* : celle de Racamon est la meilleure.

Les cendres du bois canon, mêlées avec un corps de bananes, donnent de très-bon *savon*.

Le cœur d'un arbre nommé *Montouchi*, amolli à coups de marteau, fournit des *bouchons*.

La moëlle du caratas, ainsi que la tige de l'ouaye, servent d'*amadoue*.

La gomme résine que portent les vieilles branches de l'arbre *Many*, conserve le bois des pyrogues & canots.

Tant de lianes, qui sont fort communes dans les bois & que les Negres savent travailler, font l'office de *cordes* de toutes grosseurs. L'écorce du *maho*, & quelques autres arbres, rendent le même service.

Parmi les arbres, il y en a dont on fait du mairrain pour les douves; d'autres étant refendus, servent de cercles pour les barriques.

Il y en a même qui, creux naturellement, tels que le *Sampa*, forment des tuyaux très-utiles pour la communication des eaux; d'autres peuvent servir d'éviers. C'est une précaution utile, & commode pour les esclaves, qui se trouvent incommodés d'être souvent courbés, pour laver sur les roches, ou sur les carreaux. Les *Arcabas* y seroient très bons. Le *Carapas* y est encore plus propre. Il s'en trouve de quatre à cinq pouces d'épaisseur qu'on creuse pour cet usage.

Des corps d'arbres très-longs & creusés avec art, font les *pyrogues*, *canots* & tout autre bâtiment propre à naviger. On peut ajouter à ce que les Indiens savoient faire en ce genre: on a acquis à cet égard, & l'on peut acquérir davantage. On verra dans un Chapitre particulier ce que je propose pour perfectionner la construction des canots.

Je n'entrerai pas dans le détail des différens meubles utiles dans les maisons, & qu'on peut faire dans le pays. Ceux qui sont particuliers à chaque Manufacture se trouvent décrits dans l'article de la Manufacture même.

J'indiquerai seulement ici les bois connus qu'on employe le plus à cet usage, tels que le *bois marbré* ou de *Feroles*, le *bois tapiré*, le *bois satiné*, le *Benôit fin*, le *bois de lettres*, le *bois de Sainte-Lucie*, l'*ébène verte*, l'*acajou*, le *courbaril*, &c.

Je ne dois pas oublier les *arcabas*: ces racines larges ont jusqu'à sept ou huit pieds de haut, mais, sans être également larges des deux côtés, elles n'en sont pas moins utiles. Ces racines sortent de terre jusqu'à une certaine hauteur, d'après laquelle s'éleve le tronc de l'arbre. Il y en a de si grandes & de si droites, qu'on peut, à peu de frais, en faire des tables de cuisine, ou de magasin, ou pour repasser le linge. Des planches épais.

ses rendroient le même service ; mais on a tant d'autres façons de les employer utilement , qu'on fait bien d'y employer des arcabas , qui ne sont gueres propres qu'à cet usage.

Le Coupy , dont le bois est trop lourd pour être employé en bâtiment ; le Courbaril , qui vient très-gros , & qu'on est obligé de tronçonner pour voir si le cœur n'est point altéré , ce qui lui arrive souvent , sont aussi employés à ces sortes de tables. Ils posent sur quatre bons pieux de balatas , dont le tour est garni de lattes , pour servir de cages à poulets dans la cuisine.

Quant aux divers ustensiles de ménage , on a vu qu'on peut se procurer toutes sortes de vases de terre. Les seuls fruits des différens calbassiers font des pots , des jattes , des verres , des plats & des assiettes. Les paniers , hottes , bailles , tamis , coulevres , se travaillent avec des plantes , qui sont propres à chacun de ces objets. Les Negres & les Indiens connoissent ces plantes , & savent les préparer pour l'usage auquel on les destine. C'est aussi à leur adresse qu'on doit la construction des instrumens de pêche dont j'ai parlé.

J'ajouterai seulement ici le nom particulier , soit Indien , soit François , de quelques-uns de ces différens ustensiles.

CANARI. Vase de terre qui contient à-peu-près ce que contient une barrique.

SAMACOU , ou CHAMACOU , nom commun aux Indiens , ainsi qu'aux Caraïbes. Ce sont quinze de ces vaisseaux qui servent à mettre leur ouïcou dans leurs festins , & ces festins durent jusqu'à ce que tout soit vuïdé.

JARE. Qui contient moins de liqueur ; *Bouteïcha* en Caraïbe.

COUI. Nom François , qui signifie la moitié d'une calebasse.

MANARET. Espece de tamis. *Manaret* est le mot corrompu du mot Caraïbe *manale* , qui signifie la même chose , & que les femmes Caraïbes appellent *hebechet* ,

46 MAISON RUSTIQUE,  
mot qui est aussi devenu françois aux Isles. *Voyez* le P.  
du Tertre.

PAGARA. Corbeille.

COULEUVRE. Presse.

PLATINE.

CATOURY. Espece de hotte , qu'on fait avec des  
feuilles.

---

---

## CHAPITRE VI.

*DES moyens de voiturer ses marchandises  
& denrées.*

### §. I.

P A R E A U.

*Canots à naviger , & de la maniere de les fabriquer  
en général.*

**L**ES arbres propres à la construction des Canots à  
naviger , sont les cedres blancs , noirs , jaunes ; le ba-  
gasse , le sipanaou , le grignon , le saouari pour les Ca-  
nots de pêche , l'ouaille , le coupy pour les courbes &  
fourches des canots , l'angelique , le couipo rouge & le  
blanc , le maho , le gagou , le bois de lettres jaune , le  
payaye. *Voyez* leurs différens articles dans le Chapitre  
sur les Bois , &c.

Je ne peux trop recommander à l'habitant de veiller  
à la conservation des arbres de ce genre qui tombent  
dans son abattis. C'est un grand préjudice que de né-  
gliger de nettoyer la place où l'arbre doit tomber. Sou-  
vent sans cette sage précaution , il est sujet à se briser  
ou à s'endommager.

Pour que les Canots en général soient navigables &

d'une forme gracieuse , les proportions qu'on doit leur donner sont toujours les mêmes.

Il y a trois sortes de Canots à Cayenne ; le grand Canot ou pyrogue , qui sert aux charrois de force ; le Postillon , employé pour les bagages légers & la vitesse ; & enfin le Canot de pêche.

Un arbre de douze pieds de tour s'ouvre ordinairement de quatre pieds & demi , & ainsi en diminuant ou en augmentant , selon le plus ou le moins de circonférence. La longueur du Canot doit porter trois pieds au-delà de son tour , sans compter l'étrane , qui devient plus ou moins longue & forte , si le bordage qu'on destine au Canot est plus ou moins haut ; ce qu'on doit encore observer , relativement à son ouverture ; car elle doit être combinée avec la nature de ce même bordage , & être plus grande , s'il est plus haut ; sans quoi le Canot seroit trop léger & périlleux.

Il y a des bois qui demandent à être travaillés verts , comme le grignon ; sans quoi ils se percent , & font de l'eau continuellement. Ceux qui ont beaucoup d'*Aubour* , ou d'écorce , sont assez sujets à ces inconvéniens. Il n'y a nul avantage à les laisser pourrir avant que de les mettre en œuvre , vu qu'ils ne peuvent pourrir sans affecter le cœur du bois. Il convient donc de rogner l'arbre par les deux extrémités à la longueur déterminée ; il est même bon de l'entourer auparavant de fortes lianes , à un pied plus haut qu'on ne le rogne , dans le cas où l'on craint qu'il ne se fende. On considère ensuite avec attention le côté le plus propre à lui donner la façon. Ce doit être toujours celui qui présente une superficie convexe , autrement il faudroit diminuer le Canot. Il faut aussi examiner où se trouve l'enflure du bois ; car si elle se trouvoit à l'une ou à l'autre extrémité , on ne pourroit pas s'empêcher d'arrondir l'arbre parfaitement , en lui ôtant son aubour , ou ses grosseurs ; ce qui ne se fait cependant pas toujours , lorsqu'elles se rencontrent au centre.

Les bois ainsi contournés ont ordinairement le côté opposé concave, c'est celui qu'on destinera précisément à être ouvert. On arrondit alors les côtés qui se présentent, & on les dépouille jusqu'au vif de tout ce qui les entoure; puis on retourne l'arbre perpendiculairement, pour lui faire présenter la partie concave.

Après avoir élevé l'arbre sur des chantiers à quatre ou cinq pouces de terre, on étage les extrémités de bons piquets, puis on trace des lignes d'un bon pied, quand le bois est d'une belle grosseur. Ensuite par un à-plomb exact, tiré du milieu de ces deux lignes, qui doit être aussi absolument celui de l'arbre, on abaisse une perpendiculaire, dont la façon du derrière du Canot se prend au quart; c'est-à-dire, que si la ligne perpendiculaire a vingt-quatre pouces de long, on tire une ligne d'équerre, dont les côtés s'élèvent insensiblement, comme on peut le voir à l'inspection de la planche sur la construction des Canots.

On en fait autant pour donner la façon du devant, observant que la ligne du devant doit être continuée jusqu'au tiers du dessous du Canot, afin de l'élever insensiblement, & de lui donner, en naviguant, de l'avantage sur les eaux, ce qui est absolument nécessaire pour la marche. Car il faut remarquer que si le dessous du Canot touche trop l'eau de l'avant en arrière, il gouverne mal, & marche imparfaitement; de même que s'il a trop de façon il se défend mal à la mer, & devient sujet à chanvirer, ou à tourner à la moindre lame.

Quoiqu'un Canot soit tracé dans toute sa proportion, il faut encore beaucoup d'intelligence pour lui donner la façon. Sa rondeur ne doit être ni trop plate, ni trop courbe, mais toujours d'une forme égale, & diminuant toujours en descendant. Il faut la même attention pour les flancs de l'avant ou de l'arrière.

Cette façon exactement donnée, on tire des lignes  
d'un

d'un pied carré, que l'on croise par d'autres, pour être percées dans tous les angles avec trois vrilles différentes, & marquées selon la profondeur que l'on veut donner aux trous, ce qui détermine l'épaisseur qu'on veut donner au Canot.

Depuis le bord du Canot jusqu'à l'épaisseur d'environ dix-huit pouces, la vrille doit être marquée à quatorze & quinze lignes; de-là au flanc, la seconde de dix-huit à vingt; & la troisième de vingt-quatre à vingt-six, lorsqu'on descend vers le fond. Cette épaisseur n'est que pour les Canots qui ne doivent jamais être mis à sec, ni conséquemment traînés sur le sable; car alors il faut qu'ils ayent au moins trois pouces au fond, sans quoi ils sont bientôt hors de service.

Cette opération achevée, on remet le Canot d'à-plomb comme il étoit lorsqu'on a tracé les deux lignes parallèles de son ouverture, qu'on fait à la hache, tant qu'elle peut jouer; il faut au moins trois à quatre pieds de jeu pour chaque Negre, sans quoi ils s'incommoderoient.

Les outils qui succèdent à la hache sont ceux de revers, les tilles plates & courbes de toutes longueurs, dont on ne cesse de se servir, que lorsqu'on rencontre les trous; le Negre doit alors ménager ses coups, afin de rendre la coque unie & également forte par-tout.

Il faut augmenter le nombre des piquets autour de la coque à mesure que l'on creuse, afin d'en empêcher l'écart & le travail. Pour cet effet il fera bon d'amarrer la tête des piquets, afin de les assujettir plus positivement, ainsi que la coque. On doit aussi ne la point laisser exposée aux ardeurs du soleil lorsqu'on cesse d'y travailler.

Quand on fouille le Canot, il faut lui laisser au moins un demi-pied en arriere, ainsi qu'en avant, pour l'empêcher de se fendre: les gens bien instruits ne le débarrassent même qu'au moment où ils veulent l'ouvrir.

Au reste avant cette préparation, on jette la coque, préparée, comme je l'ai déjà dit, dans une marre d'eau,

où on la laisse tremper pendant quinze jours, ce qui la rend beaucoup plus facile à ouvrir.

Le jour pris pour son ouverture, l'on fait couper des bois gros comme la cuisse, d'environ six à sept pieds de long, que l'on fend également en deux d'un pied & demi, & dans la fente on insinue en travers un autre morceau de bois gros comme le poignet, que l'on attache avec une liane. Ces bois se nomment tenailles. On les place de pied en pied le long des bords du Canot, & de la manière qu'on le voit dans la figure. Le Canot est soutenu de l'avant à l'arrière par deux croffes chevillées, afin qu'elles puissent s'élargir, à mesure que les enailles pesent & que le feu travaille. On ne sauroit porter trop de précaution & de patience pour l'ouverture du Canot; car cette opération décide de son succès ou de son désavantage.

On remplit le fond & les flancs du Canot de sable, ou de terre, à la hauteur de deux pouces, afin de pouvoir y placer du feu sans l'endommager, ce qui le contraint à s'ouvrir facilement par en haut; & comme le Canot n'est élevé de terre que d'un pied, on place aussi du feu dessous afin de faire agir les flancs & le feu également. Il ne faut pas perdre de vue les lianes qui sont attachées à la tête des tenailles, afin de les roidir également sur leurs poteaux, & de procurer au Canot l'ouverture qui doit se faire au gré de l'ouvrier, & non par le plus ou le moins de pesanteur des tenailles qu'on aura eu soin de fabriquer de la même grosseur. A mesure que la coque s'ouvrira, on l'humectera continuellement avec l'eau qu'on tirera des bailles, ou réservoirs, dont on se fera muni. Un endroit ne doit pas être plus chauffé qu'un autre. Il faut éviter de rien brûler, & se souvenir que les deux extrémités sont sujettes à se fendre, quand on ne conduit pas les croisées avec bien du ménagement. Les fistules ôtent le poids à un Canot, & souvent le rendent très-incommode à l'entretien. On bouche les trous avec des chevilles de bois de *grignon*, qui se gonfle à l'eau.

J'ai fait connoître à l'article des bois tous ceux qui sont utiles pour les arcabas , étraves , bordages , courbes , bancs & avirons. Il n'y a pas d'habitant un peu entendu qui ne finisse un Canot , dès qu'il est bien ouvert. Les courbes les plus grosses ne rendent pas un Canot plus fort. La quantité est plus nécessaire que l'épaisseur. Les pyrogues destinées aux forts charrois doivent les avoir de deux pieds en deux pieds, absolument jointes au corps de la coque. Il faut avoir à cet effet un modele de courbes pliantes , voyez la figure.

Je ne recommanderai jamais à un habitant une quantité de Canots , sur-tout en riviere ; ce sont des chevaux à l'écurie , qui dépérissent souvent sans avoir fait rentrer leurs frais.

Il faut avoir , quoi qu'il en coûte , un Canot de pêche qui soit parfait. Le peu d'attention de quelques-uns à cet égard les expose souvent à de grandes pertes , s'il arrive que les Negres périssent & soient engloutis dans les eaux par cette négligence.

## § II.

### P A R T E R R E.

1°. Les transports se font sur des bêtes de somme , telles que des mulets , des ânes , des chevaux. Je ne saurois trop dire combien il seroit utile de multiplier les ânes , qui coûtent si peu à nourrir , qui exigent si peu de soins , qui rendent de si bons services. Il est encore bon d'avoir des mulets , dont l'avantage est assez connu.

Les premiers chevaux furent portés à Cayenne par Guerin Spranger , lorsqu'il s'y établit en venant du Para. Aussi les chevaux créoles ont-ils la taille Espagnole. Ils sont vifs , courageux , soutiennent le travail ; mais ils sont naturellement quinteux. En général ils n'ont point de bouche , ce qu'on doit attribuer sur-tout à la façon

dont les Negres les domptent, qui leur offense entièrement les barres. Ils produisent beaucoup, mais le peu d'attention qu'ont les habitans pour les élever rend leur fécondité peu utile. Ils les laissent à l'air, sans abri, jusqu'au tems où ils en veulent tirer du service. C'est alors qu'en les examinant, peut-être pour la première fois, ils s'apperçoivent de leurs difformités, & souvent de leurs blessures. J'ai suivi une route toute opposée, & je m'en suis parfaitement bien trouvé.

Les Anglois en amènent de tems en tems à Cayenne, où ils n'ont même d'entrée que par ce commerce; mais il faut se garder d'acheter des chevaux qui ayent atteint dix ans; aucuns à cet âge ne réussissent.

Les chevaux sont la plupart destinés au service du moulin dans les sucreries. On s'en sert peu pour tirer, & le plus souvent les marchandises, ou denrées, se transportent à tête de Negre, plutôt qu'à dos de cheval.

En 1746, dans le tems que je formai une Compagnie de Cavalerie à Cayenne, les Indiens m'ont assuré qu'il y avoit des chevaux sauvages entre Senamary & Marony, qui s'étoient multipliés après s'être sauvés à la nage d'un navire Anglois qui s'étoit perdu à cette côte.

Il seroit fort aisé de fournir Cayenne de chevaux excellens & à bon compte. Un cheval ne coûte au Para que très-peu en traite.

2°. PAR CHARROIS. Ils ne se font que par des bœufs, qu'on élève dans les savannes, ainsi que les autres bestiaux, & que l'on garde ensuite dans des parcs particuliers, à portée de l'habitation, où ils sont destinés au service journalier.

Ce n'est point un tems perdu que de les faire garder quand ils sont en pâturage. Un Negre raisonnable doit en avoir soin. Il sera aidé par de petits Négrillons, que cet exercice rendra ingambes, & qu'il accoutumera à obéir.

Le Vacher doit, soir & matin, rendre un compte exact des bestiaux malades ou absens. Le Maître fera

bien d'être présent tous les jours au pansement qui s'en doit faire.

Il n'est pas moins nécessaire , pour la conservation des bœufs , de veiller sur les conducteurs des charriots , ou cabrouets. Un Negre de confiance doit avoir le commandement sur les autres. C'est à lui que le Maître s'en prendra , si par sa négligence , ou celle de ceux qui sont sous lui , les bœufs s'écornent , ou si les équipages se brisent , soit qu'ils s'embourbent par leur mal-adresse , soit qu'on charge trop les voitures , ou qu'on les charge mal.

C'est un abus très-grand que de vouloir doubler , ou forcer le travail des bœufs. Ils ne courent aucun risque dans les gros charrois , quelque forts qu'ils puissent être , pourvu qu'on se serve d'un diable.

Avec toutes ces précautions , on conservera les bestiaux , & on en tirera le service qu'on doit en attendre. Mais elles seroient encore inutiles , si l'on n'avoit l'attention continuelle de veiller sur la commodité des chemins. Il faut avant tout avoir soin de les rendre praticables , & ne pas négliger de les entretenir.

On s'imagineroit , en voyant les chemins publics & de traverse d'une habitation à l'autre , que les Sauvages sont encore habitans du pays occupé par la Colonie de Cayenne. Le peu de goût & d'attention des Chefs est la cause de cette incommodité , comme de toutes les autres qui nuisent au bien général. Tout manque à cet égard. Les chemins sont à travers les bois , ainsi qu'il plaît aux Negres de les tracer. On s'éloigne de sa route à chaque moment ; ils sont si étroits & si embarrassés de bois qui y tombe , qu'on auroit peine à les croire destinés à aller & venir.

On n'y trouve aucune marque pour indiquer & montrer le chemin , chose cependant indispensable , sur-tout en tems de guerre , où les piquets obligés de battre la campagne , ne peuvent souvent exécuter leur devoir , pour avoir fait quatre fois plus de chemin qu'il

54 MAISON RUSTIQUE,  
ne faudroit. Les ruisseaux, ou criques, sont sans ponts,  
& l'on ne découvre rien qui fasse connoître que le pays  
est occupé par des Européans.

On trouve cependant dans le pays de quoi rendre les  
chemins commodes. On peut voir à l'article des sucre-  
ries ce qu'on y peut employer de mieux.

---

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

*Des différentes Manufactures, ou des divers  
objets de Culture.*

### D U C O T T O N .

**L**E Cotton est de toutes les denrées de l'Amérique la  
plus facile à cultiver, & qui exige le moins de Negres.  
C'est aussi par elle que les nouveaux habitans commen-  
cent.

Le Cottonnier vient de graines. Il se plante en Octobre  
& Décembre. Il vient également bien planté en Janvier  
& en Février. Lorsqu'un habitant plante des Cottons,  
il doit, autant qu'il peut, calculer de sorte que le tems  
actuel soit humide pour le développement des germes,  
& que la récolte arrive dans un mois chaud.

Tout terrain convient assez au Cotton, lorsqu'une  
fois il est sorti de terre. On met communément trois  
graines dans chaque trou. On en met jusqu'à six dans  
une terre où il y a des fourmis, ou sur les anses de la  
mer.

Son bois ne vient jamais ni fort haut, ni fort gros.  
Dans le premier sarclage qu'on lui donne, on a  
soin d'ôter les jets qui occasionnent de la confusion. La  
rouffe du Cottonnier pâtit souvent de ce travail. On doit  
recommander aux Negres, pour ne pas fatiguer la tige

dont ils veulent retrancher l'excédent, de mettre le pied aussi près de la racine qu'ils peuvent.

Lorsque l'arbre est parvenu à la hauteur de sept à huit pieds, on lui casse le sommet, & il s'arrondit.

On le coupe au raz de terre tous les trois ans, pour le renouveler; les nouveaux jets qu'il donne portent un Cotton plus beau & plus abondant.

Le Cottonnier porte du Cotton au bout de six mois. Il y a deux récoltes, une d'été & une d'hiver.

La première est la plus abondante & la plus belle. Plus le tems est chaud, lorsque la cabosse qui renferme le Cotton s'ouvre, plus le Cotton est propre & sec. Cette récolte se fait en Septembre & Octobre.

Celle d'hiver, qui est communément en Mars, est moins avantageuse, par rapport aux pluies qui salissent le Cotton, & aux vents qui fatiguent l'arbre.

La négligence des Negres occasionne quelquefois la détérioration de cette denrée. Ils cueillent les cabosses à poignée, & mêlent au Cotton, des feuilles seches qui le salissent. Le moulin s'embarrasse de ces feuilles, & la qualité de la denrée en est altérée.

Pour bien cueillir le Cotton, un Negre ne doit se servir que de trois doigts.

Il résulte de la négligence que l'on a de ne point casser le sommet du Cottonnier, lorsqu'il a atteint une certaine hauteur, un inconvénient très-grand. Le Negre qui cueille, pour avoir une cabosse qu'il ne peut atteindre, attire à lui la branche. Le bois du Cottonnier mol & fragile, cede au moindre effort & se rompt. Cinq à six autres cabosses vertes encore, ou près de leur maturité, attachées à cette branche cassée, ne reçoivent plus la nourriture du pied, & sont en pure perte pour l'habitant.

Un Maître attentif doit visiter ses esclaves au travail, & voir dans la cueille du Cotton, si par paresse, ou pour éviter de faire le tour de l'arbre, ils n'attirent pas à eux les branches, & ne se mettent pas dans le cas d'en casser.

Pour ce travail le Negre n'a besoin que d'un panier dans lequel il met le Cotton ; le panier doit en contenir une cinquantaine de livres en graine.

On expose au soleil pendant l'espace de deux à trois jours , le Cotton nouvellement cueilli , après quoi on le met en magasin.

On trouvera dans une des planches le plan de la case à Cotton. Les godets de fer-blanc , qui y sont , empêchent les rats d'y monter. Ces animaux en sont très-friands.

On se sert de moulins à une , deux & quatre passes pour éplucher le Cotton & pour en séparer la graine ; ceux à deux & quatre passes sont fort en usage à Cayenne. Lorsqu'il est épluché , & qu'on veut le mettre en balle , voici la façon dont on s'y prend.

On coupe de la toile , proportionnellement à la grandeur qu'on veut donner à son sac. On prend ordinairement celle de Vitré , qui a quarante-six pouces , ou trois pieds dix pouces de large. On la coud le mieux qu'il est possible ; on mouille le sac , afin que le Cotton s'y attache & qu'on puisse le fouler. Un Negre entre dans le sac , suspendu en l'air par des traverses attachées à des poteaux ; il foule le Cotton qu'on lui donne peu à peu , & le foule également. Lorsque le sac est plein , on coud l'ouverture. Une balle bien faite doit contenir autant de quintaux de Cotton qu'on a employé d'aunes de toile. En cet état le Cotton est marchand , & peut être envoyé en France.

## OBSERVATIONS.

Avant que de mettre le Cotton dans le sac , il faut songer à laisser au sac deux oreilles pleines de Cotton , afin de le pouvoir remuer quand il est plein , & avoir soin , en le foulant , de frapper la balle en dehors pour la mieux arrondir.

## C A C A O.

Le Cacao est le fruit d'un arbre appellé *Cacaotier*. Cet arbre vient naturellement dans plusieurs cantons de la terre ferme de l'Amérique. Il y en a des forêts entières dans les hauteurs d'Oyapoc dans la Province de Guyanne. Après le Cotton, c'est la denrée qui exige le moins de force. Il se plante de graines. Toute terre ne lui est pas indifférente, comme au Cotton. Il faut, avant que de planter une Cacaotiere, sonder le terrain qu'on y destine; la maîtresse racine du Cacao pousse avant dans la terre, perpendiculairement à son tronc. Un lit de tuf, ou de pierres, qu'elle rencontre la fait rebrousser, & l'arbre ne trouvant plus de nourriture périt bientôt. Il faut que la terre ait au moins six pieds de profondeur.

Lorsqu'on a trouvé un terrain de cette nature, & qu'on l'a nettoyé, on divise & on trace l'étendue qu'on veut y employer. A cet effet on se sert de cordons de la longueur du terrain, divisés par des nœuds, à la distance de huit pieds: on plante un piquet à chaque nœud.

Lorsque le premier alignement est fait, on reporte le cordeau à huit pieds de distance, & on continue ainsi de suite. Il y a plusieurs raisons de prendre cet alignement; 1°. pour l'agrément, l'ordre est préférable à la confusion; 2°. dans une Cacaotiere bien alignée, les Negres au travail ne peuvent échapper aux yeux du Maître, ou du Commandeur; 3°. dans le tems de la cueille, on suit les allées les unes après les autres, & ainsi on n'est pas exposé à laisser du fruit aux arbres.

Les Cacaotiers se plaisent ordinairement sur des collines, près des ruisseaux, dans des lieux qui ne soient ni trop secs ni trop humides.

Quelques Auteurs ont écrit que le vent faisoit du tort aux Cacaos. Je ne connois que les ouragans qui puissent leur en faire. Car ceux de la côte de Malhuri sont très-

exposés, & sont néanmoins très-beaux & d'un grand rapport.

Au surplus, il est facile à un habitant d'y remédier, en plantant des lisieres autour de la Cacaotiere, ou en laissant autour des bouquets de bois. Il est bien plus important de les abryer du soleil, lorsque les arbres sont jeunes; ce qu'on fait en plantant des bananiers auprès d'eux.

Le terrain étant aligné & divisé, on porte à chaque piquet un petit panier, dans lequel on a fait germer des graines de Cacao. On les enfouit en terre selon l'alignement des piquets.

La délicatesse de ce jeune arbre exige, dans les terres où il y a des fourmis, criquets, ou autres petits insectes, la précaution de planter la graine dans des paniers de la forme d'un cul de chapeau; un Negre en fait trente par jour. On fait lever la graine dans un endroit choisi où les fourmis ne donnent pas: lorsque le plan a acquis une certaine force, il est moins exposé aux torts que peuvent lui faire les insectes; on les plante alors en pleine terre, le panier s'y pourrit. Lorsque la nature du terrain n'exige pas ces précautions, on sème les graines dans des trous creusés à la profondeur de quatre à cinq pouces. L'amande doit y être mise droite, le gros bout en bas. On en met trois dans chaque trou. Lorsque les arbres ont un pied & demi de hauteur, on laisse le plus beau, & on leve les deux autres, s'ils sont venus. Les pépinières de Cacao ne conviennent nullement; car la racine de ce jeune arbre est si délicate, qu'en le levant de terre & le replantant, il est impossible de ne le pas offenser. Le panier remédie à cet inconvénient.

On plante, comme je l'ai déjà dit, des bananiers ou du magnoc dans les allées, pour préserver ce jeune arbre des rayons du soleil. On entretient sa terre bien propre, en la sarclant. Le magnoc ne s'arrachant qu'au bout de dix mois ou d'un an, & poussant plus rapidement que le Cacao, fait office de parasol pour cette plante délicate pendant ce tems-là.

Au bout de deux ans & demi , le Cacao a quatre pieds de haut , & commence à fleurir. Le fruit qu'il rend alors est si peu de chose , que bien des gens font tomber les premières fleurs , pour que l'arbre se fortifie davantage. A trois ans on cueille du fruit. A six ans le Cacaotier est dans toute sa force.

Lorsqu'il est parvenu à une certaine hauteur , il n'exige aucun soin de sarclage ; l'ombre qu'il donne à la terre , ses feuilles qui le couvrent , empêchent l'herbe de venir , & servent à-le fumer.

Lorsqu'on cueille le Cacao il faut avoir attention d'en ôter les guis , d'arracher ou de faire tomber les vieilles cabosses , & de couper les branches sèches , ainsi que les branches gourmandes.

La précaution de tailler le bout des branches de cet arbre me paroîtroit nécessaire , quelle que soit la négligence des habitans à cet égard. Le tems de le faire est quinze jours avant l'hivernage ; les Espagnols de Carraque en usent ainsi , & je crois que c'est à cette pratique que le Cacao de cette Province doit la réputation dont il jouit.

La forte récolte du Cacao se fait au mois de Juin ; il est bon alors de visiter souvent sa Cacaotiere , crainte de laisser germer ou noircir les cabosses , qui tombent quelquefois d'elles-mêmes , lorsqu'on laisse trop long-tems le fruit sur l'arbre.

Lorsque les Negres cueillent les cabosses de Cacao , il faut empêcher qu'ils ne secouent trop les arbres avec leurs serpettes emmanchées : ils font tomber alors quantité de fleurs , dont l'arbre est souvent chargé lors de la récolte , & appauvrissent par-là la récolte à venir , dans laquelle ces fleurs tombées eussent donné des fruits. Chaque Negre a son panier qu'il emplit de cabosses , pour les porter de la Cacaotiere à la case où l'on fabrique le Cacao. Lorsqu'il fait beau tems , on casse la cabosse sous le Cacaotier même , & on la jette au pied de l'arbre qui l'a produite. Elle lui sert de fumier , & on ne porte que les graines à la Manufacture.

Dans le cas où on y porte les cabosses, il ne faut pas que les graines y restent plus de trois jours, sur-tout dans le tems des pluies, car elles sont sujettes à germer.

Les cabosses ont neuf à dix pouces de long sur trois à quatre de diametre. Elles ressemblent à des concombres partagés par des côtes; elles renferment communément vingt-cinq amandes. Aussi-tôt que les amandes sont à la Manufacture, on les met soit dans des cuves, soit dans des vases ou des canots, pour en exprimer le vin; on les couvre de feuilles de balizier, on met des planches & des pierres dessus pour les charger, & aider la fermentation qui s'y excite. Elles fermentent ainsi pendant quatre à cinq jours; on a soin de les brasser & remuer tous les matins.

Lorsque les amandes ont acquis une couleur rouge-obscur, on les tire de la cuve, & on les expose au soleil pour sécher. On les met ensuite en magasin, d'où on les sort de tems en tems pour les sécher.

Si on les met à l'étuve, elles conservent une couleur violette.

Le Cacao est, après le Cotton, la marchandise la plus aisée à cultiver & à fabriquer, sur-tout pour ceux qui n'ont pas beaucoup de Negres. Cette denrée est incomparable pour la facilité.

Les outils nécessaires consistent en serpettes emmanchées de différentes longueurs, en paniers, sacs, canots à cuver, grandes caisses de grignon, exposées au midi, élevées de terre, & contenant un millier ou cinq quintaux d'amandes.

La méthode de les faire sécher dans des tiroirs à coulisses, comme on le voit au plan de la case de cette Manufacture, est, au défaut d'étuves, ce qu'il y a de mieux imaginé.

#### D U C A F F É.

Le Caffé fait l'objet d'un grand commerce entre l'Amérique & l'Europe; c'est une des meilleures denrées à laquelle un habitant puisse s'attacher.

Le Caffé se plante de graines ; la terre qu'on lui destine doit être égale pour la profondeur à celle d'une Cacaotiere , bien nettoyée d'herbes à la surface , & autant qu'on le peut , de fouches & de racines.

On aligne le terrain , & l'on plante les piquets de sept en sept pieds. On choisit pour planter le Caffé les plus grandes pluies. Le tems sombre & les brouillards sont préférables. On leve les plans de Caffé pour les transplanter , lorsqu'ils sont arrivés à la hauteur de sept à huit pouces. On nettoie & on fouille profondément le trou dans lequel on les met.

Le vent du nord n'est pas favorable aux Caffés. La plante jeune est assez délicate & amie de l'ombre ; avant que de faire sa plantation de Caffé , il convient que le terrain qu'on y destine soit couvert de magnoc , ou de bananiers , pour l'ombrager.

Il ne faut pas toujours se fier à la belle apparence du Caffé. Cet air de prospérité qu'on lui trouve n'est souvent qu'à la superficie de la terre. Si la racine trouve un tuf différent , il jaunit ; il arrive même qu'il vient mal d'abord , & qu'il renaît ensuite à vue d'œil , lorsqu'il a trouvé le lit de terre qui lui est propre.

On a soin d'entretenir la terre nette autour de ces jeunes plantes , & on ne doit pas se dégoûter de sarcler les mauvaises herbes qui leur nuisent. Il faut être exact à en détruire les branches gourmandes & les guis.

Comme les Caffés viendroient à une hauteur trop considérable , pour la facilité de la récolte des graines , on les borne à six ou sept pieds de hauteur , en leur coupant le sommet : on l'oblige par-là de se couronner & de se garnir.

Un habitant sucrier , ou travaillant à toute autre denrée qu'au Caffé , doit en avoir un parc pour l'usage domestique. La cabosse du Roucou & les graines du Cotton sont un très-bon fumier pour cet arbre.

Le Caffé croît assez vite lorsqu'il est bien entretenu. Il vient naturellement très-rond par le pied. Ses branches

partent du tronc avec une régularité qui produit un effet agréable ; il ne rapporte qu'au bout de trois ans. Il fleurit en Octobre & Novembre. On le recueille en Juin. On fait deux récoltes de Caffé par an ; celle d'hiver est la plus abondante. Ses fleurs ressemblent à celles du pêcher , & les fruits qu'il produit a une petite cerise. Ils sont d'abord verts , rougissent à mesure qu'ils approchent de leur maturité. Une couleur tannée en est un indice certain. On les cueille alors ; cette cueille ne se fait qu'à mesure qu'ils mûrissent. Les Negres , pour cette récolte , n'ont besoin que de paniers & de leurs doigts ; & ils la portent à la maison destinée à cette Manufacture.

On se sert , pour séparer le Caffé de son enveloppe , d'un moulin appellé à cet effet moulin à Caffé. L'enveloppe tombe d'un côté , & le Caffé en parchemin de l'autre. Le peu d'habitans qui cultivent uniquement cette denrée à Cayenne , rend l'usage de ce moulin très-rare ; mais on peut juger du tems que doivent perdre ceux qui sont obligés de faire cette séparation par l'unique moyen de leurs doigts.

Quelques habitans laissent sécher au soleil leur Caffé avec l'enveloppe , les autres en parchemin. Lorsqu'il est bien sec, on le pile dans de grands mortiers de bois, pour enlever le parchemin & avoir la graine marchande ; on le trie , & on sépare les graines défectueuses d'avec les bonnes. On l'évente lorsque le rebut en est séparé. On a , pour cet effet , un moulin plus rare encore à Cayenne que le premier dont j'ai parlé.

Pour que le Caffé soit de la première qualité , il doit être petit & de couleur de corne , dur au point de crier dans la main en le remuant.

L'humidité que les pluies occasionnent dans l'air le fait blanchir souvent à Cayenne. Je crois que pour remédier à cet inconvénient , il seroit nécessaire en hiver d'avoir une étuve pour le faire sécher à petit feu , avec l'attention de ne le pas mettre trop épais sur les étages.

On est quelquefois surpris de voir dépérir un beau Caffé en peu de tems ; cela est souvent occasionné par la mouche appelée *mouche à Caffé*, longue de six pouces, qui porte à sa tête deux scies avec lesquelles elle entaille ces arbres jusqu'au vif. Lorsqu'on rencontre de ces mouches, on ne doit pas hésiter de les tuer.

Il arrive aussi que les pucerons, petits insectes blancs, attaquent les Caffés, & non-seulement les empêchent de produire, mais même les font périr. Dans ce cas, il est impossible de préserver les Caffés de leur ruine par une autre voie que par celle de planter des ananas dans les allées. Les insectes quittent les Caffés pour ce fruit qu'ils préfèrent, & dont ils se gorgent. L'acide de ce fruit ou les tue, ou les empêche de pulluler.

Lorsque le Caffé est en rapport, & suffisamment fourni de branches, il ne demande presque point d'entretien ; l'ombre qu'il donne empêche les mauvaises herbes de pousser. J'ai examiné que l'extrême humidité des Caffés nuisoit aux Nègres lors de la cueille ; il est bon à un habitant de les obliger à se couvrir pendant ce travail.

#### D U R O U C O U.

Le Roucou est une teinture rouge, produite par la pellicule des graines d'un arbre appelé *Roucouyer*. Cette denrée est d'un bon débit en Europe, & a sur-tout soutenu Cayenne, où on la fabrique mieux, & en plus grande quantité que dans toutes les autres Colonies Françaises.

Une terre est bien mauvaise si elle ne rapporte pas du Roucou. Telle qu'elle soit, on la nettoye, & on fait de petits trous avec la houe à la distance de dix pieds les uns des autres, dans lesquels on enfouit trois ou quatre graines.

Lorsqu'on ne veut pas aligner son terrain avec la même exactitude que pour le Cacao, ou pour le Caffé, il faut faire mettre le pied du Nègre dans le premier trou,

& faire fouiller l'autre à la longueur de la houe & du bras , en portant toutefois le pied droit en avant , & en suivant exactement le rang. Les trous se trouvent alors , à peu de chose près , à une distance égale.

Le tems de le planter est en Décembre , ou Janvier , au plus tard.

Le Roucouyer planté de graines dure plus long-tems ; il faut près de deux ans à l'arbre pour qu'il produise. Les arbres sont plus beaux de plan , ils rapportent au bout de dix-huit mois , mais ils durent moins. Dans le cas où on préféreroit cette dernière méthode , il faudroit se mettre en plan une année auparavant. On choisit toujours , ainsi que pour les autres plantations , un tems humide.

Il est important de sarcler le plus qu'on peut le jeune plan. En été on met beaucoup de halliers au pied de l'arbre , la chaleur les tue. En hiver le fumier qui provient des halliers pourris , sert à donner du frais à la plante.

Lorsque l'on sarcle dans la mauvaise saison , qui est celle des pluies , & qu'on laisse les herbes sur la place , elles ne meurent pas , & elles étouffent la jeune plante. Il est alors essentiel de les tirer hors du terrain ; on fait d'ordinaire un trou dans lequel on les jette , & où elles se pourrissent.

Quand le *Roucouyer* pousse trop haut , on l'étête afin qu'il s'arrondisse. Il est de la grandeur d'un noisetier , mais plus touffu. Lorsqu'il est en rapport , ses fleurs rassemblées en touffes d'un rouge couleur de chair , & sa *cabosse* d'un rouge foncé , font un agréable contraste avec le verd de ses feuilles.

Il faut ôter exactement les guis ( espece de petites lianes ) qui , en entrelaçant les jeunes Roucouyers , les gênent dans leur croissance , les font languir , & souvent mourir.

Lorsqu'on a mis du magnoc dans l'intervalle des Roucouyers , on le sarcle ainsi que les plans , & le tems où

où on l'arrache, est celui de tailler les Roucouyers & de leur donner de l'air.

On fait deux récoltes de Roucou par an ; celle d'hiver est la plus abondante. Le Roucouyer est immortel dans certaines terres, & dure cinq à six ans dans les moindres ; quelque soin qu'on prenne d'entretenir ces arbres, les guis multiplient en Décembre & en Janvier. Il faut dans ce tems redoubler de soin pour les en débarrasser, car c'est alors que la seve travaille le plus, & que ces lianes peuvent lui nuire davantage.

Le Roucouyer fleurit en Décembre, on le cueille en Avril ; il se transporte par paniers à tête de Negres. Dans les situations commodes, une petite charrette gaulée en dessus & en dessous en forme de treillage, porteroit à la Roucouyerie en un soir toute la coupe d'un jour. Ce seroit une avance considérable, puisqu'on pourroit se passer d'un *Carbet* au milieu de la plantation, & quelquefois d'y construire même la Roucouyerie, ce qui devient incommode à la longue, & sur-tout en tems de pluie.

Le Roucou épluché & pilé se met dans le canot à tremper avec de l'eau au prorata de la graine. On la passe six jours après d'abord dans de gros *Manarets*, & dans de plus fins successivement. On en a pour cet effet de quatre especes garnis de toile, ils sont de plus en plus serrés, & par conséquent meilleurs pour faire de belle marchandise.

On occupe à cet emploi les vieilles Nègresses ou les Negres malingres. Lorsqu'on a passé la graine par quatre *Manarets* de plus en plus fins, en la pilant chaque fois, on dépose le tout dans un canot de décharge pour étouffer & faire *Suer*. On couvre soigneusement ce canot pour empêcher les ordures d'y tomber. Le Roucou cale au fond ; on transvide l'eau qui surnage, elle est bonne à faire tremper de nouvelles graines, s'il en reste.

Toutes ces opérations finies, on prend le Roucou calé pour le faire bouillir dans de grandes chaudières, jusqu'à

ce qu'il commence à se gonfler & à former des bulles d'air qui crevent à la surface. Alors on diminue le feu, on laisse refroidir le Roucou jusqu'au lendemain matin. On le tire de la chaudiere, & on l'étend dans des caisses, que l'on observe de poser sur un endroit élevé, pour le préserver du sable & de la poussiere qui altere sa couleur & sa qualité, & diminue souvent son prix dans les ventes où on l'expose à différentes épreuves. Le Roucou seché à l'ombre par le vent est infiniment plus coloré que celui qu'on expose au soleil, qui en rend la couleur moins vive.

On a observé que plus on travaille le Roucou en fortes parties dans les chaudières, plus sa couleur étoit vive : avantage qui lui manque lorsqu'il est cuit en petites parties, il contracte alors de la noirceur.

Dès qu'il est sec au taux des Marchands on le livre, ou on le met en magasin, pour être pilé au besoin & être reconnu marchand; ce qui se fait de différentes manieres.

Les uns en écrasent un peu le long d'une porte pour voir s'il ne contient pas de corps étrangers. D'autres en mettent dans un verre d'eau & l'y délayent. Si le Roucou est pur & bien fait, il s'y dissout entierement. S'il y a des matieres étrangères, on les apperçoit errantes dans la liqueur, ou précipitées au fond du verre. On en écrase aussi entre deux doigts, & on voit, à force de les laver, le tems qu'on met à colorer l'eau.

Le Roucou, pour être de bonne qualité, doit être couleur de feu, plus vif intérieurement qu'extérieurement, doux au toucher. Sa consistance doit être telle, qu'une balle de plomb jettée dessus de la hauteur d'un pied & demi environ n'y entre pas : si elle s'y enfonce, le Roucou est trop humide, & conséquemment n'est pas marchand.

Quelques personnes, pour l'essayer, en tiennent dix livres dans la main; s'il n'en découle pas, il est bon quant à la consistance. D'autres enfin le jugent à l'œil,

épreuve suffisante pour des vendeurs & des acheteurs droits & équitables.

On a fait pendant long tems à Cayenne de fort mauvais Roucou , faute d'observations nécessaires , de précautions sages & souvent de bonne foi. Cette denrée a été par-là en discrédit , & la Colonie ne s'en est pas mieux trouvée. On a donné le nom de *Gigodaine* à ce mauvais Roucou altéré par des mélanges & par la mauvaise fabrique.

Pour vouloir trop tirer parti du Roucou , bien des gens se servent de la graine pilée quatre fois & passée de même , & la soumettent à une cinquieme opération. Rien n'est plus mal entendu que cette conduite ; la graine ne conserve plus alors de parties colorantes ; on n'en peut obtenir que de la paille & de la terre , corps étrangers qui se précipitent avec la couleur qu'on retire des nouvelles graines que l'on met tremper dans l'eau qu'on nomme rouge.

Il n'est pas moins absurde de laisser échauffer la graine pendant quatre à cinq jours avant que de la piler , afin de la reduire en pâte & d'en atténuer les parties par la fermentation , & de les rendre miscibles avec l'eau.

On ne cherche dans cette graine que la couleur : on obtient par cette voie plus de matiere ; mais assurément le Roucou est de moitié inférieur à celui qui est bien fabriqué.

Quelques habitans moins délicats encore , réduisent quatre canots de graines en un , pour l'incorporer avec de la graine neuve ; ils pilent le tout jusqu'à ce qu'ils l'ayent réduit en pâte , ce qu'on appelle *Bal* , terme honnête qui signifie la paille & le bled.

D'autres fripons plus hardis encore , n'ont pas craint de mêler à leur Roucou de la terre rouge tamisée , ou de la brique pilée. Cette coquinerie grossiere ne peut réussir qu'une fois , encore difficilement. Il faut avoir l'ame bien vile pour sacrifier l'honneur à un si petit intérêt. De tels brigandages nuisent trop au commerce pour

n'être pas reprimés ; la saine politique du gouvernement , la justice , & l'intérêt des Colonies , exigeroient que de pareils colons fussent punis corporellement. Le sacrifice de l'honneur n'est rien pour des gens sans principes ; mais il est important pour l'Etat de ne pas souffrir que des brigands mettent en discrédit des denrées utiles aux arts , & dont la culture plus encouragée & la fabrique perfectionnée , rendroient la Colonie de Cayenne supérieure à toute autre.

Les ustensiles nécessaires au travail du Roucou sont les canots ou auges : l'habitant qui aura peu de forces en aura en quelque sorte plus qu'il ne paroîtra en avoir besoin ; l'habitant aisé doit en avoir quinze ou seize. On destinera la plus grande de routes pour caller.

La pile ( c'est ainsi qu'on appelle une espece de mortier dans lequel on écrase les graines de Roucou ) doit être faite du bois le plus dur , tel que le *Ouapa* ou *Ouapou* ; ces piles durent long-tems. Elles doivent avoir sept pouces d'épaisseur par en bas , cinq à six sur les flancs , en diminuant jusqu'à deux & demi sur le bord.

Les pilons qui ont cinq pieds de long , ont ordinairement aux extrémités une grosseur double de celle de la partie moyenne , & le gros bout taillé comme celui d'un œuf , & non carré. S'il étoit carré , non-seulement il dureroit très-peu & useroit la pile , mais il ramasseroit & écraseroit moins de graines au fond de la pile.

Le bois le plus propre aux pilons est celui de *Lette blanc* , on n'en prend que le cœur ; les autres bois durs peuvent y être employés.

MANARETS. Il en faut quatre pour ceux qui ne veulent faire que de belle marchandise. Ceux qui sont faits de toile sont les plus ferrés & les meilleurs.

CHAUDIÈRES. Il en faut deux des plus grandes , par la raison que le Roucou est d'autant plus beau que la quantité qu'on en cuit est considérable. On les fait monter sur des fourneaux qu'on maçonne : on travaille alors avec plus de commodité & de propreté.

CUILLERES pour brasser le Roucou. On les fait de bois dur lorsqu'on n'en a pas de fer. A leur défaut on emmanche de grosses callebasses, elles sont plus légères & moins coûteuses.

CAISSES. Elles sont faites de canots hors de service, larges & portatives; elles servent autant que celles qu'on fabrique de planches, & coûtent moins d'entretien.

## I N D I G O.

L'Indigo est une couleur bleue tirée d'une plante de ce nom, & qu'on cultive beaucoup dans les Colonies françoises. C'est une des meilleures cultures de l'Amérique; mais aussi une des plus délicates, qui demande la plus grande attention de la part de celui qui cultive, & peut-être une des meilleures qualités de terre.

M. Rousseau, Officier & habitant, est le seul qui soit parvenu à faire l'Indigo avec succès. La qualité à laquelle il a porté cette denrée doit servir d'encouragement à ceux qui auroient envie de se livrer à cette culture, & dément la prétendue impossibilité dans laquelle on croit les habitans de Cayenne de réussir en ce genre.

L'Indigo se sème dans une terre plate, unie, un peu humide & très-grasse. Il est assez indifférent dans les autres plantations que les corps d'arbres, les fouches, les racines, &c. restent à pourrir sur le terrain; mais il est essentiel pour cette plante de le débarrasser autant qu'on le peut. On fait alors des trous alignés à un pied de distance, auxquels on donne trois pouces de profondeur avec la houe. Les Negres semeurs mettent dix graines dans chaque trou, qu'ils recouvrent soigneusement avec leurs pieds.

Pour cette opération on doit choisir un tems humide ou qui promette de la pluie. Les graines risqueroient d'être desséchées par un tems sec, & l'Indigo qui sortiroit de terre seroit de mince espece. Lorsque la pluie

vient après la plantation faite, on voit sortir la plante au bout de cinq à six jours.

Les mauvaises herbes lui disputent bientôt le terrain & les suc de la terre. Il faut être soigneux à l'en débarrasser en les sarclant légèrement, sans offenser les jeunes plantes; ou si les Negres n'ont pas assez de légereté, il faut les leur faire arracher avec la main.

Au bout de deux mois ordinairement l'Indigo est bon à être coupé, ce qui se connoît par la facilité que les feuilles ont à se casser, par leur couleur vive & foncée. Il est essentiel de couper l'Indigo à propos. Lorsque la feuille se seche ou se fane, la coupe est desavantageuse, & le produit perd beaucoup en quantité & en qualité.

Il faut un tems aussi humide pour couper l'Indigo que pour le semer; si le soleil venoit à paroître & à darder avec vivacité sur un champ d'Indigo nouvellement coupé, il se feroit une crispation à l'orifice des fouches des plantes, & la végétation seroit ralentie, si les plantes ne mouroient pas, ce qui nécessiteroit à arracher & à semer de nouveau.

Une piece d'Indigo bien entretenue peut durer deux ans, après lesquels il faut l'arracher; rien ne ressemble tant à une piece de luzerne. Lorsqu'on fait les coupes on se fert de faucilles; on met la plante coupée dans de grands morceaux de toile pour la porter à la Manufacture. Quelques uns la tiennent en bottes comme du foin; mais la premiere méthode convient mieux, parce qu'on ne perd rien.

L'Indigo coupé avant sa maturité donne une plus belle couleur, mais rend beaucoup moins. Lorsqu'on le coupe trop tard on perd encore plus, & on a un indigo de mauvaise qualité.

Il y a un moyen de voir si l'Indigo est mûr, en prenant à poignée une tige de cette plante, & coulant la main du bas en haut; si la feuille crie, l'Indigo est bon à couper.

Cette plante est sujette à une espece de chenille qui vient par vol comme une nuée & la mange totalement dans peu de tems. Cet insecte est commun, sur-tout à Saint-Domingue. La seule ressource de l'habitant est de couper son Indigo dans l'état où il est. On le jette dans l'eau avec les chenilles qui rendent gorge. C'est sans doute un grand malheur. Mais malgré le peu d'Indigo qu'on tire, ce n'est pas tout perdre. Il est encore un moyen expérimenté pour la destruction des chenilles qui paroîtra singulier. Si-tôt que l'Indigo en est attaqué, on laisse entrer un ou plusieurs cochons dans la piece d'Indigo. Ces animaux avec leur nez font remuer la tige & en font tomber les chenilles, sur lesquelles ils se jettent avidement.

Il faut, pour fabriquer l'Indigo, avoir trois cuves posées les unes à côté des autres à des hauteurs différentes. On les place dans un endroit où on puisse avoir l'eau à discrétion. Voyez la Planche.

La premiere est d'ordinaire de quinze à dix-huit pieds de long sur douze de large, & trois à quatre de profondeur. On lui donne un pied & demi d'épais, & on la cimente bien.

La seconde est communément de la moitié moins grande que la premiere, & la troisieme d'un tiers plus petite que la seconde. Les trois cuves sont disposées de maniere que par des ouvertures fabriquées dans le fond, elles puissent recevoir de celles qui leur sont supérieures les liqueurs qui y sont contenues.

On appelle la premiere cuve la *Trempoire*, parce qu'elle reçoit la plante dans une quantité d'eau qu'elle contient, & elle y fermente. La seconde s'appelle la *Batterie*, parce qu'on y bat l'eau de la trempoire qu'on y a introduit. La troisieme se nomme le *Diablotin*; c'est celle où le produit des deux autres se rasseoit, & dans laquelle l'Indigo s'acheve.

Il est important que ces cuves soient bien enduites &

ayent une certaine épaisseur pour résister à la fermentation qui s'y excite. Elles se font ou en briques, ou en pierres.

Si elles se font de bois creusé, & qu'on veuille qu'elles durent long-tems, il faut les doubler de plomb très-mince.

On pratique dans les côtés de la batterie des robinets à différentes distances, pour faire écouler l'eau lorsque la précipitation de la fécule est faite.

La plante coupée, est apportée à tête de Negres : l'Indigo par paquet se jette dans la première cuve ; lorsqu'elle est pleine d'herbe, on met dessus des pièces de bois de deux à trois pouces, moins l'arges que l'intérieur de la cuve, pour empêcher que l'eau dont on la remplit ne fasse élever l'herbe. L'eau doit couvrir toute la plante de trois ou quatre pouces par dessus. La fermentation s'excite plus ou moins vite, selon que la plante a été coupée plus ou moins mûre. Il est rare qu'elle soit plus de vingt heures à s'exciter.

La liqueur s'échauffe & bouillonne, elle se colore, & se charge des principes huileux & salins de la plante. Lorsqu'elle a acquis une couleur bleue, tirant sur le violet, on ouvre les robinets qui sont au fond de la cuve, & on laisse tomber toute l'eau dans la batterie. On jette les herbes qui ont subi cette fermentation, & on nettoye la trempoire, pour y recommencer cette opération avec une herbe nouvelle. Cette eau colorée étant dans la batterie, on l'agite continuellement par différens moyens. Ceux qui donnent le plus grand mouvement avec moins de bras sont préférables. Les fléaux, les manivelles sont employés le plus communément.

L'objet de ce travail est de lier ensemble, par le mouvement continuel qu'on donne à l'eau, les principes de la plante que la fermentation a extraits & attachés dans la trempoire. La grande agitation fait que les parties errantes se rencontrent dans le fluide, s'unissent pour former ce qu'on appelle le grain. L'adresse de

L'Indigotier consiste à saisir l'instant où il se forme. Pour cet effet, pendant que les Negres battent, il tire de l'eau de la batterie dans une tasse d'argent, ou de cristal, (cette dernière est préférable à cause de sa transparence) il examine si la fécule se précipite, ou si elle est encore errante. Il fait cesser le travail, si elle se précipite, & fait continuer, si elle est errante.

L'inconvénient de faire cesser trop tôt le mouvement, ou de le continuer trop, est également préjudiciable. Dans le premier cas, la précipitation ne se fait pas, ou ne se fait qu'en partie. Dans le second, le grain formé se dissout par la décomposition des parties huileuses, salines & terrestres.

Un Indigotier ne sauroit donc trop apporter de vigilance à saisir le moment où il fait cesser de battre. Lorsqu'il est sûr de son opération, il fait retirer les Negres batteurs, & laisse la liqueur tranquille, la précipitation se fait; l'eau dégagée de son grain s'éclaircit peu à peu, & laisse voir au fond une matière boueuse. Pour lors on ouvre les robinets dont j'ai parlé, & on fait écouler l'eau jusqu'à la hauteur du marc.

On ouvre ensuite les robinets du fond, pour faire tomber le marc dans le diabolon, où il se rassemble encore un peu de tems. Dans cet état on prend la fécule, ou le marc, avec une cuillère; on en emplit des chaufses de toile de figure conique, de la longueur de 15 à 20 pouces. On suspend ces chaufses à des perches; l'eau interposée entre les parties de cette matière se filtre. A mesure que l'humide se dissipe, l'Indigo acquiert une consistance de pâte.

On vuide alors ces chaufses dans des caissons quarrés, ou oblongs, d'environ deux pouces & demi à trois pouces de profondeur. On le fait sécher à l'ombre, exposé à l'air, mais jamais au soleil, qui détruiroit la couleur.

La pluie, ou une trop grande humidité, ne lui sont pas moins contraires. La pluie sur-tout, le corromploit en le faisant dissoudre. On le coupe en petits pains

quarrés , & on les met dans des barriques pour les envoyer en France.

L'habitant qui cultive l'Indigo ne fauroit avoir trop d'attention à le perfectionner. Plus cette denrée est belle , mieux elle se vend. Elle n'a jamais de prix fixe , ainsi que le Caffé , le Cotton , & le Cacao. Sa qualité détermine toujours son prix.

Il ne doit pas tant viser à la quantité qu'à la qualité. Ceux qui battent les herbes dans la trempoire , afin que les feuilles & l'écorce se mêlent à la liqueur , gagnent en apparence , & perdent en effet. Les acheteurs savent trop bien faire la différence d'un Indigo pur , d'avec un Indigo chargé de matieres étrangères.

Celui de Cayenne est d'un fond plus bleu que celui de Saint-Domingue : il n'est pas si sujet aux chenilles. La graine sauvage rapporte beaucoup plus , & lui donne un coup-d'œil plus marchand , & par conséquent préférable.

Il faut peu d'ustensiles pour cette Manufacture : la plus grande dépense consiste dans l'entretien des cuves , qu'il faut bien visiter , de peur qu'il ne s'y fasse quelque crevasse , par laquelle toute la liqueur se perdrait. Je conseillerois de les faire de bois , sur-tout la trempoire. Si on n'a pas de piece de bois assez forte , pour les faire d'un seul arbre creusé , on peut faire de grandes cuves de plusieurs morceaux , observant de les bien calfeutrer & godronner en dehors.

Du reste , il ne faut que des faucilles , des quarrés de toile avec des cordons aux bouts pour lier les paquets d'herbe , des fléaux , ou manivelles , pour la batterie , des chauffes & des caisses pour secher l'Indigo.

*DU SUCRE , des Sucrieries , & de tout ce qui y a rapport.*

La Manufacture de Sucre est la plus considérable de celles de l'Amérique. Elle exige la plus grande force de

bras, des établissemens vastes, & demande tant d'autres parties différentes & inséparables, que si celui qui en établit une, ne fait pas les lier, & les faire mouvoir toutes ensemble & chacune en particulier, selon l'exigence des cas, tout languit & se détruit.

L'état d'habitant Sucrier étant celui qui donne le plus de considération aux colons, quant à la partie de la culture, bien des gens le préfèrent à celui de Caféyer, d'Indigotier, &c. & sont souvent les dupes de leur vanité, & de leur peu de réflexion. On ne fait jamais de démarche à faux dans cette partie, sans qu'on n'ait lieu de s'en repentir. L'imprudencé & le défaut de calcul, détruisent la fortune de quiconque tente cette entreprise sans la connoître.

De vingt-six Sucrieries qui étoient à Cayenne en 1724, plus de la moitié ont été détruites par cet inconvénient. Il faut donc compter avec soi-même, & calculer tous les accidens, avant que de se porter à une entreprise sujette à tant de revers.

Le plan d'une Sucrierie doit être fait long-tems avant l'établissement même; on doit aussi avoir prévu tous les obstacles & les moyens de les surmonter.

Bien des gens ont été ruinés, tant à Cayenne que dans les Antilles, pour s'être promis un produit assuré de leurs jumens, de leurs bœufs, &c. sans avoir prévu tous les accidens que le hasard peut faire naître, & pour s'être déterminés dans cette confiance à l'établissement d'une Sucrierie. Ensuite la récolte s'est trouvée malheureuse, ils ont perdu des bestiaux: il a fallu payer, réparer ces pertes & le tems perdu; à peine ont-ils fait un revenu pour les dépenses annuelles, & au bout de dix ans tout leur profit s'est trouvé borné au vain honneur d'avoir entrepris une Sucrierie.

Mon dessein n'est pas, en exposant aux yeux des Habitans ces réflexions, tirées de l'expérience, de leur inspirer du dégoût pour cet établissement, & de décourager ceux qui auroient des vues d'agrandissement.

Mais j'écris pour tout le monde. L'homme sage & prudent se reconnoîtra dans les précautions & dans les maximes que je propose, l'ambitieux y trouvera un frein utile. Tel peut avoir une grande Roucouyerie, qui n'auroit qu'une Sucrierie languissante. C'est témérité & imprudence de faire un changement de culture, s'il n'y a du gain.

M. *Coutard* pere, ancien Roucouyer de Cayenne, voulut quitter le Roucou pour faire du Sucre. Il avoit la réputation du plus parfait habitant de Cayenne : il la soutint par le tems qu'il laissa entre la naissance & l'exécution de son projet. Il avoit du terrein & des Negres; l'essentiel lui manquoit encore, savoir les Negres ouvriers, sans lesquels une Sucrierie tombe. Il en acheta, & n'entreprit sa Sucrierie que lorsqu'il fut muni d'un nombre suffisant d'ouvriers de toute espece.

Il faut nécessairement des Charrons, qui doivent servir de Charpentiers dans l'occasion, des Forgerons, des Potiers, des Tonneliers, des Maçons, & un parfait Commandeur; il faut avoir ces ouvriers dans la Sucrierie même, & parmi ses esclaves, pour les réparations & les entretiens continuels de la Manufacture.

L'habitant prudent formera donc des ouvriers d'avance. Un Negre intelligent, tel qu'on a coutume d'en choisir pour cette destination, peut apprendre son métier en dix-huit à vingt mois. J'ai éprouvé dans la sucrierie que j'ai à Cayenne, dans le quartier de Timourou, que sans ce secours, un tel établissement rapportoit à peine de quoi faire face aux inconvéniens, pour lesquels on est forcé de recourir à la main-d'œuvre étrangere.

Pendant que les ouvriers sont en apprentissage, je fais construire mes bâtimens sur un terrein choisi avec attention. Avant que faire mes abattis, je songe à joindre l'agréable à l'utile. Je place mes cases sous mes yeux, sans cependant qu'elles m'ôtent la vue de mes parcs, jardins, trous à formes, &c.

Mes bâtimens finis, je les meuble de leurs ustensiles nécessaires, & je me mets en équipage pendant les dix-huit mois que mes cannes sont à croître.

Les bâtimens que j'ai fait construire sont :

Un MOULIN. Il y en a de trois especes, ou qui sont mûs par trois agens différens ; savoir, l'eau, l'air & les bestiaux.

Une SUCRERIE. Où l'on cuit le Sucre.

Une PURGERIE.

Une ÉTUVE.

Une VINAIGRERIE.

Un MAGASIN.

Un HÔPITAL.

Une FORGE.

Un MAGASIN GÉNÉRAL du Grossier, qui doit contenir la Tonnellerie & tout ce qui y a rapport.

Une REMISE.

Tous ces bâtimens doivent être fournis des attirails nécessaires.

On doit trouver au Moulin, fontes, crapaudines, pinots, culs-d'œufs, plaques, pinces, lanternes, cloche à sonner les quarts & à tenir le Garde du Moulin éveillé, ( une horloge de cuivre à reveil seroit d'une utilité infinie ) leviers, voles garnies.

A L A S U C R E R I E.

Gourmand, quatre chaudières courantes, & un jeu de chaudières pour le besoin, refroidissoire, corbin, quatre écumoirs, quatre cuillères, des balais, deux passoirs & leurs cadres, quatre lampes, une pour chaque chaudière, pots, formes, chaux & cendres en barrils.

A L A P U R G E R I E.

Quarrés à brasser la terre à terrer le Sucre, quatre palettes en forme d'avirons, chaux, réservoirs à syrops,

78            M A I S O N   R U S T I Q U E ,  
pots, formes, poids à flots, piles, pilons, lampes ambulantes & stables, canots pour passer la terre, coüils pour terrer, battes de forme, truelle à terrer.

*A L' É T U V E.*

Le bâtiment est une maçonnerie de seize pieds de haut, & large de douze pieds dans l'intérieur. On lui donne une porte de deux pieds & demi de large sur sept de hauteur. On fait ses étages de deux en deux pieds, avec des lattes. Il faut une ferre, un coffre à feu, ou, à son défaut, une chaudiere, deux lampes, des grattoirs, des balais.

*A LA VINAIGRERIE, où se fait l'eau-de-vie de cannes.*

Deux chaudières pour le moins & leurs chapiteaux, pot à vinaigre destiné à cet usage, cinq canots à boisson, pour faire du taffia tous les jours, un réservoir de petite eau-de-vie, deux coulevres au moins, deux à trois bayes, & un puits dans la Vinaigrierie.

*AU MAGASIN DE LA VINAIGRERIE.*

Des jarres, qui contiennent au moins cinq cens pots de taffia; des dames-jeannes, au défaut de barrils, qui contiennent cinquante pots; de grands & de petits entonnoirs, des pots, des pintes, des pipes avinées pour réservoirs, des palans, des cordages, du bray, des étoupes, des doubles palans, des clous de toute espece, boucans élevés pour des dames jeannes.

*A L' H Ô P I T A L.*

Remedes, boucans, & leurs paillasse; chaudiere à rîfane; un étui de chirurgie, garni des pieces ordi-

naïres , pour remédier aux accidens journaliers d'une habitation.

A L A F O R G E .

Enclumes , grands & petits marteaux , soufflets , renailles , établi garni de différentes limes , différens fers , forge maçonnée , canot à tremper , charbon , graisse à huiler le soufflet tous les mois.

Le magasin général du grossier est nécessaire ; & les Habitans de Cayenne qui ne convenoient pas de son utilité , en jugerent autrement , quand ils virent le parti que je tirai de celui que je fis construire dans ma Sucrerie. Il doit contenir :

La Tonnellerie , sur dix-huit pieds quarrés , avec tout ce qui y a rapport , comme mains , cercles , lianes , &c.

Remise , Charronnerie , & tout ce qui en dépend , fers de quatre cabrouets montés , & leur attirail.

Un Appentis de trente pieds de long sur autant de large , dans lequel on place du bardeau , courbes , entraves , arcabas , en un mot , tout ce qui est nécessaire à l'entretien. On évite par-là de perdre du tems à chercher au loin ce dont on a besoin , & de retarder souvent des travaux qui pressent.

Cet Appentis , ou Magasin , doit être à jour , bâti de baletas , de grosses fourches fort en tirans , sur lesquelles traverse de long bois rond liané à distances , pour placer à l'air le mil dépouillé , ainsi que des planches de pinot , pour servir à ferrer ce qui ne doit pas être absolument sous la main , comme planches , lattes , gaulletes , &c.

J'ai cru devoir entrer dans le détail de tous les ustensiles nécessaires , avant que de parler des plantations & de la maniere de fabriquer le Sucre ; car c'est d'après la possibilité de se les procurer , qu'on doit se décider à s'établir Sucrier.

Le Moulin est un des établissemens les plus utiles à

une Sucrierie. Il faut , autant qu'on peut , qu'il aille par le moyen de l'eau. Après l'eau , le vent est l'agent le plus propre à l'objet d'une Sucrierie ; mais l'inconstance de cet agent , qui ne peut être assuré que dans un pays où on jouiroit d'un vent réglé , fait qu'il faut , outre le Moulin à vent , un autre Moulin mù par des bestiaux , lequel soit d'une structure aussi légère que ceux de Saint-Christophe. Ceux de Cayenne exigent une charpente qui coûte plus que les ustensiles du Moulin.

Après avoir considéré les uns & les autres , j'ai imaginé un Moulin à vent , enté , pour ainsi dire , sur un Moulin à bestiaux , tel qu'on peut le voir ci-après. *Voyez* la Planche. J'ai dit que l'eau étoit le meilleur agent. Il faut donc , lorsque le terrain le permet , se placer de façon qu'elle puisse se porter d'elle-même par-tout où elle peut être nécessaire.

Mon nouvel établissement de Sucrierie ( *Voyez* la Planche ) . est exécuté de même chez moi. Quelques Habitans ont d'abord commencé par le critiquer , & m'ont enfin imité. Au reste , je n'ai pas toujours été le maître de conformer entièrement ma situation à mon plan , parce que , pour conserver quelques bâtimens qui se trouvoient neufs , il m'a fallu arranger autrement une partie de ce que je propose de plus utile , de plus commode & de moins coûteux.

Je ne donne ici une idée de mon plan , que pour qu'il serve à donner aux bâtimens un arrangement & un ordre , où puissent se trouver également & l'agréable & l'utile , ce qu'on a négligé jusqu'ici à Cayenne , quoique l'on y ait en abondance de beaux arbres pour faire une construction solide.

Ce plan peut s'exécuter , dans quelque terrain que ce soit ; il s'agit seulement de bien reconnoître les lieux , avant que de rien entreprendre. On tournera la vue de l'établissement du côté des eaux , afin de jouir de tout à la fois. La Sucrierie se placera toujours sous le vent de toute l'habitation , de sorte que les cases à *Bagasse* ,  
qui

qui n'en peuvent être trop éloignées, n'y puissent pas nuire, ni en recevoir préjudice.

On ne peut trop travailler à se procurer des eaux abondantes, & à les faire circuler près des bâtimens où elles sont nécessaires, sur-tout pour la Buanderie, sur laquelle on doit veiller.

La Vinaigrerie doit particulièrement avoir un puits, d'où, par le moyen des dalles, l'eau se distribue à la Sucrierie & à la Purgerie, soit qu'on l'y conduise pendant la veillée, par des réservoirs faits de canots, ou dans d'autres tems, selon l'exigence des besoins. Un seul Negre peut le faire, sans se déranger de l'occupation à laquelle il vaque, près du feu, en travaillant au Taffia.

Comme les divers bâtimens de cette Manufacture ne forment qu'un édifice commun, on ne doit souffrir qu'une seule porte. Elle doit être large, & s'ouvrir à deux battans. Toutes les croisées seront grillées, & donneront sur la cour, excepté celles qui sont nécessaires pour voir les fourniers & la case à *Bagasses*, lorsqu'on est dans la Sucrierie.

Les eaux qui se trouveront dans l'intérieur du bâtiment, pourront être conduites par elles-mêmes jusques dans les citernes. En acceptant ma méthode de les y porter, on réformera tous les pots, & autres dépenses & incommodités inséparables de l'ancienne méthode.

Ayant été obligé de faire exécuter ce plan dans une gorge & au-dessous de l'eau, il paroît différent dans la forme & à la vue, quoiqu'il n'y ait cependant ni plus ni moins de bâtimens, l'eau & la situation du terrain ne m'ayant pas permis d'autres arrangemens. Il paroît cependant dans une situation agréable, régulière & commode.

Quelques personnes regardent comme inutile le lieu qui doit servir à assembler les Negres pour la priere. Pour moi je déclare qu'on ne pourroit s'en passer, que dans des lieux où la facilité de bâtir seroit moins grande qu'à

Cayenne. Indépendamment de la décence, la nécessité où est chaque Negre de se trouver à sa place marquée, donne au Maître la facilité de remarquer d'un coup-d'œil ceux qui manquent. D'ailleurs s'il pleut, ils sont à couvert, & de la galerie le Maître peut les compter, & leur donner ses ordres. Enfin, ce lieu est toujours très-utile dans une grande habitation, dans les cas où l'on a des choses à mettre à l'abri, & qui doivent être mises à vue pour quelques jours.

Après l'édification des bâtimens, on s'occupe de les enclore, avec des portes pratiquées dans l'abattis, & on fait l'entourage.

Il faut ensuite construire des chemins, partie essentielle dans toute habitation, & sur-tout dans une Sucrerie. Il en faut qui conduisent de la Sucrerie au dégras, & de l'établissement aux plantations; il en faut qui conduisent à travers les plantations mêmes, pour ne point nuire aux plantes.

Le chemin le plus important, est celui qui mène de la Sucrerie au dégras. On fait aboutir à celui-là, autant qu'il est possible, tous les chemins de traverse. Il ne faut pas toujours prendre le trajet le plus court pour percer les chemins; il faut voir, si en l'augmentant un peu, on ne pourroit pas rencontrer un terrain meilleur, & une issue plus favorable pour les autres chemins qui y doivent aboutir. Il arrive souvent qu'en une récolte, on perd plus de bestiaux, par la négligence à rendre les chemins aisés, qu'on ne feroit en dix, lorsque les voitures roulent avec facilité.

On se servoit à Cayenne, pour affermir les chemins, de bois rond ou fendu indifféremment. Mais voyant que les inégalités qui restoient entre chaque buche occasionnoient des secousses qui ébranloient les jantes, les clous, les bandes, ce qui exigeoit des réparations continuelles, je me suis servi d'une espece de palmier nommé *Bache*, ou *Latannier*, que je faisois fendre & couper de la largeur du chemin, & incruster dans la boue:

cette méthode est encore d'autant meilleure, que le *Bache* croissant dans des endroits marécageux, se conserve dans l'eau. Le chemin que j'ai fait ainsi construire il y a dix ans, & qui mene de mon habitation à la mer, n'a été réparé que par le remplacement de quelques morceaux de bois coupés par les charrois. Au défaut de *Bache*, les *Pinots*, sur-tout ceux de marais, sont bons. Le *Moncaya* peut être également employé à cet usage.

Cette précaution ne suffiroit pas pour les chemins des plantations faites dans les abattis : il faut, avant que de les ferrer, déterrer les chicots. Au moindre détour ils briferoient une roue. On peut faire cet ouvrage au clair de la lune.

Lorsqu'on destine le terrain d'un abattis à une plantation de cannes, il faut avoir soin de le bien nettoyer ; on le partage ensuite en quarrés de 100, ou 120 pieds. Entre ces quarrés, on laisse un chemin de 18 pieds de large, tant pour le passage des cabrouets, que pour empêcher, ou au moins retarder la communication du feu, dans le cas des incendies. On plante sur les bords de ces chemins des pois d'Angole, ou de sept ans. En disposant ainsi le terrain, les plantations de cannes forment des allées & des promenades.

Les cannes à Sucre sont des especes de roseaux partagés par des nœuds, qui sont plus ou moins distants les uns des autres, selon le degré de bonté du terrain. De ces nœuds partent des feuilles, qui tombent à mesure que la canne mûrit ; & lorsqu'elle se couronne de feuilles à son sommet, elle approche de sa maturité.

Les cannes viennent communément à la hauteur de 10 à 15 pieds. Il leur faut depuis 14 jusqu'à 18 mois pour parvenir à une maturité convenable. Mais comme il n'est pas de regles fixes pour aucune récolte, parce que la végétation va plus vite dans un tems que dans un autre, voici des expériences qui font connoître la maturité des cannes.

Lorsqu'elles sont jaunes , que leur écorce est lisse ; qu'elles sont pesantes , que la matiere spongieuse qu'elles renferment , de blanche qu'elle étoit se brunit , que le suc qu'on en exprime est doux & gluant , il faut les couper & les porter au moulin.

Les terres *grasses & fortes* produisent de belles cannes , qui donnent un Sucre mauvais & difficile à travailler.

Les terres *peu profondes* , sous lesquelles on rencontre le tuf à une petite profondeur , ne produisent que des cannes maigres , nouvelles , & dont on retire peu de Sucre.

Les terres *fortes & rouges* donnent des cannes grosses & hautes. Mais il faut les couper à propos ; car si elles sont un peu vertes , le Sucre est difficile à dégraisser.

Les terres *profondes , légères , ponceuses* , qui ont assez de pente pour que les eaux puissent s'écouler , & qui sont continuellement exposées au soleil , depuis son lever jusqu'à son coucher , sont les meilleures de toutes.

Les terres neuves abondent tellement en huile & en sels , qu'il faut souvent les dégraisser avant que d'en obtenir des cannes dont le Sucre puisse être travaillé. C'est ce qu'on fait , en coupant les premières cannes au bout de six mois ; on met de côté de quoi replanter , & on fait du taffia avec le reste ; on brûle ensuite les pailles des cannes sur le terrain. Les cannes qui viennent des rejettons , donnent un Sucre moins huileux & plus facile à travailler. Il convient de bien aligner son terrain , pour la facilité de sarcler , & d'appercevoir les files de Negres au travail. On choisit , pour planter les cannes , un tems humide , & la saison des pluies.

On plantoit communément à Cayenne , les cannes inclinées vers la terre , ce qui ne permettoit aux pousses de sortir que par chaque bout.

A la Martinique , & aux autres Isles Françoises , elles se plantent couchées , ce qui vaut assurément mieux ,

puisqu'les jets sortant de toutes parts dans cette position, forment des touffes considérables.

Aux Isles Angloises, & nommément à Saint-Christophe, où j'ai eu le malheur d'être conduit prisonnier en 1762, je me suis aperçu qu'on les plantoit encore mieux, à en juger par la beauté des champs de cannes que produisent d'une année à l'autre les mêmes terrains.

En coupant les cannes, on a l'attention d'égaliser les pailles à mesure sur la terre, on sillonne large de deux bons pieds, en relevant à foi la terre d'un pied de haut en talus, & successivement. Ces sillons sont si bien alignés, qu'on les croiroit l'ouvrage de la charrue.

En coupant les sillons, on est contraint de couper les pailles, & de les démêler d'avec la terre, ainsi que les fouches, qu'on a soin de placer sur le talus de la rigole pêle-mêle avec de la terre, afin que cette partie releve le fumier, & l'appête à être rigolé une autre année, où successivement elle doit être plantée; les quarrés qui ont rapporté une année, se reposent dans cet état l'année suivante, pendant qu'un pareil nombre de quarrés est mis en valeur, afin que le revenu soit toujours le même; car le but des Habitans de Saint-Christophe, n'est pas de faire plus de revenu une année qu'une autre; ce qu'ils possèdent de terre est économisé dans sa plus grande valeur. Le plus ou le moins de revenu annuel, dépend du plus ou moins de sécheresse, qui réduit souvent à moitié les revenus de certains quartiers de l'Isle.

Le tems de la plantation des cannes étant venu, on repasse cette rigole, & à mesure le rang des Negres fait des trous dans la rigole de deux en deux pieds, vis-à-vis le plan de l'année précédente, quand le terrain est bon: si le terrain n'est pas bien bon, on les creuse angulairement. Les Nègresses suivent, plantent, & couvrent à mesure.

Les cannes plantées veulent être sarclées jusqu'à ce qu'elles couvrent la terre autour d'elles. Deux sarclages

suffisent au commencement. Lorsqu'elles ont cinq à six mois, on leur donne la dernière façon; elles sont alors trop hautes pour que la houe puisse jouer; les Negres arrachent les mauvaises herbes & les lianes, & on ne les touche plus jusqu'à leur maturité.

Un habile habitant doit, autant qu'il peut, faire ses plantations de manière qu'il puisse couper ses cannes vers le commencement de la saison des pluies; car les rejettons qu'on obtient des fouches, ont autant besoin d'humidité, que les fouches elles-mêmes, lorsqu'elles ont été plantées.

Lorsqu'on voit les cannes mûres, & qu'il est question de les couper, on dispose les Negres & Nègresses le long de la pièce qu'on va couper, chacun une serpe à la main, & à la distance de trois pieds les uns des autres, pour qu'ils ne se blessent pas. Le nombre des coupeurs doit être proportionné à la force de l'équipage qui travaille aux cannes. Seize suffisent ordinairement pour un moulin mû par des bœufs; il faut y joindre trois amarreurs, lorsque les cannes sont ferrées & bien fournies, deux suffisent quand elles le sont moins. Lorsque la hauteur des cannes le permet, le coupeur en abat l'œil, ou la tête, à trois ou quatre pouces de distance de la feuille la plus basse; il traite ainsi chaque rejetton, après quoi il coupe la canne par le pied, le plus net qu'il est possible. Si la canne est trop haute, on n'en coupe la tête que lorsqu'elle est abattue. On les coupe ensuite en deux ou trois parties, selon leur longueur. Des Negres qui suivent la file des coupeurs, les mettent en tas, & les amarrent avec les extrémités des têtes des cannes. Le commandeur les fait porter au bord du quarré, où les cabrouets les reçoivent pour les voiturer au moulin.

Il faut éviter d'en couper plus que le moulin n'en peut écraser en vingt-quatre heures. On décharge les cannes dans un parc couvert auprès du moulin, d'où on les tire pour les mettre entre les cylindres. Quatre

Nègresses suffisent ordinairement pour le service du moulin.

L'une, qui expose les cannes à la pression du moulin, est occupée à les pousser toujours entre les cylindres, & a soin de ne les laisser jamais vuides, sans les embarrasser. Une autre, postée de l'autre côté des cylindres, reçoit les cannes qui sortent d'entre le premier & le second cylindre, & les repliant en deux, les fait passer entre l'intervalle du second & du troisième. Un autre enfin prend les bagasses, c'est-à-dire, les cannes passées au moulin, en fait des paquets, & les porte sous de grands appentis, qu'on appelle *cafes à Bagasses*.

L'art de faire le Sucre à Cayenne, n'étoit qu'une pratique aveugle, sans principes assurés. J'ai reçu sur cette partie des lumières plus étendues d'un Econome que je fis venir de la Grenade en 1761 : elles me mettront en état d'en traiter avec plus de connoissance. Je ne prétends pourtant pas la traiter à fond ; mais ce que j'en dirai, pourra servir à établir des principes généraux. Ensuite la pratique, mieux que tous les systèmes, fera connoître les variations qu'apportent dans ce travail la nature du terrain, & les différentes qualités des cannes.

Les Sucres de Cayenne ont péché jusqu'aujourd'hui par le défaut d'enyvrage & de cuisson, par la malpropreté des Manufacturiers, qui laissoient passer des journées entières sans nettoyer leurs chaudières, sans y brûler de l'eau-de-vie, les gratter, & en ôter ce que les différentes cuissons du Sucre y déposent à la longue, & qu'on prendroit pour la matière de la chaudière même.

On ne se servoit ni de *Blanchets*, ni de *Passoirs*. On n'employoit que deux Nègres à écumer les chaudières, lorsqu'il est certain qu'il en faut autant que de chaudières, occupés continuellement à ce travail.

On se servoit machinalement de lessive, faite d'un certain bois, que l'on versoit dans les chaudières, plu-

tôt pour satisfaire à la coutume que par raison. Cette lessive étoit l'enyvrage général. On en mettoit plus ou moins, sans avoir égard à la qualité du *Vesou*, communément appelé vin de cannes, ni à la qualité de la terre sur laquelle on avoit coupé les cannes.

Le jus des cannes appelé *Vesou*, exprimé par le moulin, coule par des dallots dans un grand canot, d'où, par le même moyen, on le fait couler dans la première chaudière, appelée la *Grande*. C'est dans cette chaudière que l'on enivre le *Vesou*, par le mélange de la cendre & de la chaux.

La chaleur que l'on donne à cette chaudière, l'échauffe jusqu'au frémissement de la liqueur. Les parties alcalines de la cendre & de la chaux la purifient des matières grasses, qui montent à la surface en écume qu'un Negre a soin d'enlever, avec la précaution de ne pas troubler la liqueur. Comme l'action du feu n'est pas assez violente pour faire monter les écumes avec rapidité, le Negre qui sert cette chaudière, est chargé de laver les blanchets & les formes, dès qu'ils ont servi.

Dans l'ancienne méthode des Sucriers de Cayenne, cet ouvrage regardoit le fournier, qui peut à peine subvenir à son occupation. De-là la malpropreté produite par l'impossibilité où étoit le fournier de remplir son travail.

C'est dans l'art d'enivrer le *Vesou* que consiste la science du Raffineur. C'est cette opération qui doit décider de la qualité du Sucre.

Lorsque le *Vesou* est blanc, il demande plus d'enyvrage. Mais il faut observer que le trop de cendre le grille, & trop de chaux le rougit ordinairement. Lorsque le *Vesou* en demande une trop grande quantité, c'est une preuve de la mauvaise qualité des cannes.

Un Raffineur doit tâtonner aux premières batteries de cannes coupées dans un terrain neuf. Si elles proviennent d'un terrain morne, un tiers de chaux suffit contre deux de cendre. Si elles viennent d'un terrain humide,

il en faut le double. On ne peut donc donner de règles certaines sur cette matiere , puisque tout dépend de la qualité des cannes. C'est au Manufacturier à la bien reconnoître , pour leur donner au juste l'enyvrage qu'elles demandent.

Il faut que les quatre chaudières soient pleines , afin que le feu qui augmente de chaudière en chaudière jusqu'à la *Batterie* , ne les brûle pas ; & lorsque la *Batterie* est tirée , & que les trois chaudières ont le *Vesou* préparé pour leur usage , on passe la liqueur enyvrée de celles-là dans la grande , par le moyen d'un *Blanchet* , qui est un gros drap blanc.

On emplit la seconde chaudière , nommée la *Propre* , de ce jus de cannes purifié. Il y souffre une ébullition encore plus forte que dans la *Grande*. On met sur l'écumoir deux ou trois pincées de chaux & de cendre ; on les fait fondre ainsi à la surface de la liqueur , pour l'obliger à rendre le reste de la matiere grasse qu'elle peut contenir. Elle veut être alors écumée continuellement. L'évaporation qui s'en fait par l'ébullition , lui donne peu à peu une consistance moins liquide , & la matiere du Sucre se rapproche.

Lorsque le *Vesou* nouveau a suffisamment bouilli & poussé des écumes dans la *Grande* , on vuide la *Propre* dans la troisième chaudière , appelée le *Flambeau*.

Le degré de feu du *Flambeau* est plus grand que celui des deux premières. Il faut écumer , avec toute la diligence possible. Si la liqueur forme des yeux huileux à la surface , c'est une marque qu'elle demande encore de l'enyvrage. On y jette , petit à petit , des cuillerées d'eau de chaux , avec le soin de bien mêler la liqueur , pour qu'elle reçoive dans toute son étendue l'addition qu'on y jette.

Lorsque la liqueur , autant purifiée qu'il est possible , acquiert la consistance de syrop , on la transvuide dans la *Batterie* , quatrième & dernière chaudière.

Le feu que l'on donne à cette chaudière est le plus

violent; on élève, avec l'écumoir, le syrop qui y bout, afin de lui donner de l'air; il s'y gonfle, & rejailliroit hors de la *Batterie* par la violence du feu, si de tems en tems on n'y jettoit une pincée ou deux de suif, & quelquefois un peu d'eau froide. Il faut avoir attention de n'exposer son Sucre au feu de la *Batterie*, que lorsqu'on est sûr de l'avoir bien dégraissé.

On s'apperçoit que le Sucre est cuit, à la forme du bouillon qu'il prend. Mais comme cette connoissance n'est que pour ceux qui ont un grand usage de cette opération, on peut passer le doigt légèrement sur la cuillère, pour attirer le Sucre de bas en haut. Lorsqu'il file peu, qu'il se casse, & qu'il se recoquille, il faut tirer la *Batterie*.

On doit observer que la premiere *Batterie* se tire cuite à son point, la seconde beaucoup plus, afin de donner au Sucre une consistance qu'il n'a pas sans cela, & qui lui est nécessaire à Cayenne, à cause de la grande humidité.

On brasse la premiere *Batterie* dans le *Refroidissoir*, dès qu'elle y est tombée, afin d'unir le grain du Sucre. On juge qu'elle est cuite, par une crème grisâtre qui paroît au-dessus. Elle s'y forme promptement, lorsque le Sucre est bien cuit. Lorsqu'on joint la seconde *Batterie* à la premiere, on brasse une seconde fois, avec une espece de rame, & on répète cette opération une troisieme fois sur la masse, afin d'unir le grain qui s'est attaché aux bords avec le reste, & d'aider, par le mouvement, la formation des autres grains.

Une demi-heure après, tout au plus, on met le Sucre dans les formes; le Negre qui porte le *Bec-de-corbin* le partage également dans quatre ou cinq formes, & les remplit ainsi dans plusieurs voyages, donnant à-peu-près égale portion de son bec de corbin à chaque forme. Elles doivent avoir été trempées auparavant dans l'eau. L'humidité qu'elles retiennent, facilite le lochement du Sucre. Vingt-quatre heures après, il faut en boucher le trou inférieur.

Le Sucre bien préparé par l'enyvrage & bien cuit, se congele d'abord, il a un œil verdâtre comme une glace. S'il n'a pas cette qualité, il est censé manquer de cuitte, ou d'enyvrage. Lorsqu'on voit la matiere prête à prendre consistance, on la brasse à droite & à gauche avec une palette. On ratisse le long de la forme jus-qu'en bas, en tournant le Sucre vers le centre de la forme. Ce mouvement sert à former le grain, & à le faire monter en haut. Lorsque le Sucre est bien fabriqué, on peut lever la forme le soir même, pour être mise sur le pot, après l'avoir toutefois percé avec une cheville mouillée, pour laisser écouler le syrop.

Ceux qui ont vu & jugé de la commodité de mes dalles, se garderont bien de leur préférer les pots. Je m'en passe aussi absolument que si je ne faisois que du Sucre brut.

On perce une seconde fois les formes, avant que de les passer à la purgerie, ou bien on a soin de les placer le plus d'à-plomb qu'il est possible, afin d'être travaillées aussi-tôt qu'on en aura fait écouler les Sucres, &c. On fouille la forme, afin d'égaliser le Sucre & de le disposer à être *terré*.

La préparation de la terre qu'on employe à cette opération, se fait dans un canot où on la met tremper. Les qualités de cette terre doivent être, de ne pas teindre l'eau dans laquelle on la met, de la laisser filtrer également, de ne pas s'imbiber de la graisse du Sucre lorsqu'elle est sur la forme.

Quand on aura bien égalisé le Sucre dans la forme, l'eau ne le creusera pas inégalement. S'il paroît quel-qu'enfoncement à la surface, on le bouche par une addition de terre. Aussi tôt que cette terre se détache des bords de la forme & de la surface du Sucre, on la leve pour égaliser le Sucre une seconde fois & le rebattre, en examinant s'il a trop ou trop peu coulé. Cette remarque doit servir de règle pour la seconde terre qu'on y doit ajouter.

Il faut avoir soin de fermer les fenêtres de la purgerie, afin que le vent ne dessèche pas trop l'humidité de la terre qui recouvre les formes.

Si le Sucre est bien fait, deux terres suffisent pour le blanchir dans toute l'étendue de la forme. La seconde terre ôtée, on ouvre les fenêtres de la purgerie, afin que l'air qui y entre sèche le Sucre, qui peut ensuite être mis à l'oisir dans l'étuve.

On doit avoir un oreiller épais, rempli de feuilles de bananes, de la largeur de la porte, sous laquelle on loche les formes, en les jettant adroitement, l'ouverture en bas sur le paillafson : un seul coup suffit pour en détacher le Sucre net. On range ces pains de Sucre sur les planches de l'étuve, faites en pinots, à la distance d'un pouce l'un de l'autre, excepté l'étage qui est immédiatement sur le fer d'étuve. La trappe ne s'ouvre que dans cette opération, & se referme bien, ainsi que la porte, afin de mettre le feu au fourneau deux ou trois fois par jour soigneusement, sans cependant le pousser trop.

Il ne faut jamais laisser l'étuve sans feu, tant qu'il y a des pains de Sucre dedans; car alors ils y seroient exposés à l'humidité. Il faut être pressé de livrer son Sucre, pour ne pas lui donner au moins quinze jours d'étuve, & le faire apprêter au milieu de la journée, puisque chaque veillée peut fournir une ou deux barriques, qu'il faut faire fermer le lendemain, pour conserver au Sucre sa qualité. Il n'y a qu'à Cayenne où il faille prendre tant de précaution contre l'humidité; car dans toutes les autres Colonies Angloises & Françoises, il est en magasin sur le bord de la mer, quelque tems qu'il fasse.

#### OBSERVATIONS SUR LE MOULIN.

Le Moulin n'est pas moins digne d'attention que les autres lieux occupés à la fabrique du Sucre. Un bon

Garde-Moulin est précieux. Par son attention, tout va heureusement. Les bestiaux sont ménagés ; il a soin de les changer exactement aux heures marquées ; pour qu'ils ne s'échappent pas, il les lie à des endroits marqués. Il est bon de sonner les heures & demi-heures, afin de regler l'ordre de chaque opération avec justesse. J'ai fait placer, pour cette raison, un horloge à reveil sur le chassis appelé Garde-Moulin. Cette précaution est inutile dans les Moulins à eau ou à vent. Mais dans un Moulin mû par des bestiaux, elle est essentielle, & sur-tout à Cayenne, où il importe extrêmement de conserver les bestiaux qui y sont chers. Les Negres n'écoutent pas volontiers ces leçons d'économie.

Le Garde-Moulin doit d'ailleurs veiller à ne pas laisser crier le Moulin, ni engager les cylindres par la quantité de, qui *Bagasses*, s'y accumulant, arrêtent l'équipage, & brisent souvent quelque chose d'essentiel. Il doit aller & venir continuellement, pour prendre garde que les dalles, dans lesquelles coule le *Vesou*, ne s'engorgent, & que la table du Moulin ne se remplisse de *Bagasses* brisées, ce qui fait répandre le *Vesou*. Ces inconvéniens sont plus fréquens la nuit que le jour.

La prudence demande qu'on tienne tout monté le double des pieces nécessaires à un Moulin, sur-tout de grands & de petits rouleaux, afin de les avoir tout prêts, dans le cas que quelqu'un vienne à manquer.

On lave le Moulin l'été à quatre & à huit heures. La propreté du Sucre dépend de cette précaution.

#### VINAIGRERIE.

La Vinaigrierie est un bâtiment où l'on fait, avec de l'eau & du syrop, un vin qui fermente, & duquel on retire, par la distillation, une eau-de-vie nommée *Taffia*.

La force & la bonté de cette liqueur dépend de la proportion d'eau & de syrop qu'on employe, de l'inf-

tant où l'on prend la liqueur fermentée pour la jeter dans la chaudiere. Les vases dans lesquels on met les mélanges d'eau & de syrop, sont ordinairement des canots nommés canots à boisson. On les emplit d'eau jusqu'aux deux tiers, quelquefois jusqu'aux trois quarts, on acheve de les emplit avec du gros syrop & des écumes de sucre. On les couvre, afin que l'air n'empêche pas la fermentation.

Au bout de trois ou quatre jours, la liqueur est tranquille. Il faut être exact à visiter les canots pleins, afin que quand la liqueur rend une odeur vineuse, & qu'elle ne bout plus, on la mette dans une chaudiere. Quand elle en est remplie, on l'écume, on la couvre de son chapiteau, & on distille.

L'esprit monte par une couleuvre, qui passe par un tonneau rempli d'eau, qu'il faut renouveler de tems en tems. On distille tant qu'on voit de la *preuve* à la liqueur; lorsqu'elle n'en donne plus, on l'appelle petit taffia. On le rejette sur une seconde quantité de liqueur fermentée, il sert à fortifier le taffia qu'on en tire. Car on peut, au lieu d'eau, employer ce qui reste de la distillation précédente, pour remplir les canots, pourvu cependant qu'elle soit fraîche.

Il faut avoir soin de tenir bien nettes les coulevres, de bien rafraîchir l'eau des bayes par où elles passent, de bien nettoyer les chaudières & les chapiteaux.

Dans certaines Sucrieries, on reçoit l'eau-de-vie dans des *Bâtiaux*. Ils sont fermés & jaugés, de sorte que la preuve du taffia n'est jamais altérée, ni la quantité diminuée.

Il faut empêcher que les Negres, qui sont naturellement voleurs & yvrognes, ne s'accoutument à cette boisson, qui est toujours nuisible, comme toutes les liqueurs fortes dans un pays chaud, & qui leur fait toujours commettre quelque désordre.

Il est important de bien nettoyer les canots à boisson toutes les fois qu'on *repose*, & de les rincer à chaque travail.

Je me flatte, quant à la partie de l'économie dans les bâtimens, d'être arrivé à l'arrangement le plus commode pour ce travail. Cette commodité vient de la disposition de mes dalles, qui, se réunissant toutes de la Sucrerie à une dalle commune, portent tous les syrops dans une citerne qui sert de reservoir, &c. Les syrops de la Purgerie s'y rendent aussi par chaque tête des dalles, percée à l'extrêmité, & toutes élevées d'un demi-pied au-dessus de la citerne.

Le plan de la Vinaigrierie fera sentir à tous ceux qui voudront employer ma méthode, pour l'écoulement des liquides, tout l'avantage dont je jouis pour la facilité du travail, & le peu de monde qu'exige ma nouvelle Sucrerie, & tout ce qui y a rapport en général.

*DES INCENDIES A L'EGARD DES SUCRERIES.*

Malgré les précautions les plus sages, il est souvent difficile de garantir les plus beaux champs de cannes d'être ravagés par le feu. Il ne faut pour cela qu'un esclave marron mal inspiré, ou l'imprudence de quelqu'autre, qui, passant près d'un abattis de cannes, en va couper, sans considerer qu'il a une pipe à la bouche, & qu'il peut tomber du feu, soit en se baissant, soit même en secouant sa pipe pour la remplir de tabac.

Les habitations coupées de savannes & de bois qu'on abat pour y planter des cannes, sont plus sujettes que d'autres à ces inconveniens, vu qu'elles sont ordinairement plus fréquentées par les Nègres vachers, qui font inconsidérément du feu; cela occasionne chaque année, dans les quartiers de Timoutou & de Malhourî, des embrâsemens de trois ou quatre lieues de prairies, où souvent on ne peut apporter de remèdes, qu'après avoir essuyé déjà des dommages irréparables.

Il n'est point d'endroit où l'on soit plus en garde contre le feu qu'à la Martinique, & où l'on punisse plus sévèrement la moindre négligence sur ce sujet. Les

exemples funestes de divers embrâsemens de la Ville presqu'entiere, ont appris qu'il est quelquefois nécessaire de sévir contre un délinquant. Un seul exemple de vigueur en ce genre à Cayenne, remettrait la tranquillité chez les Sucriers, qui ne dorment qu'en tremblant depuis Mai jusqu'en Octobre, tems des grandes chaleurs & celui des récoltes; les causes de ces accidens n'y étant jamais recherchées, ils s'y multiplient tous les jours. Il est bien singulier qu'on tolere de tels abus, sans punir l'esclave qui aura mis le feu, ou le maître qui le lui aura ordonné, dans la vue d'engraisser les bestiaux par de nouvelles herbes. Si cela est nécessaire, pourquoi le Maître lui-même ne se transporte-t-il pas, avec quelques Negres, dans la savanne qu'il veut renouveler, pour marquer l'endroit qu'il veut faire brûler, observant de se mettre à l'extrémité de la savanne qui est sous le vent, & ne laissant gagner le feu que du côté où il peut s'éteindre, sans porter préjudice à personne? Avec cette précaution, on peut sans danger faire mettre le feu aux savannes, afin qu'elles produisent des herbes propres à engraisser les bestiaux.

Pour remédier à ces malheurs, auxquels on est exposé par le peu d'attention qu'on y apporte, je crois, 1°. qu'il devrait être défendu à tout habitant de mettre jamais le feu à ses abattis, savannes, &c. sans en avoir averti préalablement ses voisins; 2°. que ce même habitant devrait, au défaut de cela, répondre corporellement des torts qui résulteroient de sa négligence, si ses biens n'étoient pas suffisans pour les réparer.

3°. Que tout Negre trouvé depuis le mois de Mai jusqu'au mois d'Octobre avec un tison, une pipe, même sans être allumée, ou garde-feu pendu à sa ceinture, devrait subir une punition corporelle, & qu'à cet effet il seroit permis à tous Blancs, ou Negres de Maréchauffées, de les arrêter sur les chemins publics ou de traverse, & aux Commandeurs Blancs ou Negres des habitations,

bitations, de les mettre aux fers, s'ils en rencontroient en contravention pendant le tems susdit.

Si, malgré ces précautions, le feu prenoit à un champ de cannes, il est plus difficile de l'arrêter lorsqu'il se trouve au vent que sous le vent; parce que dans ce dernier cas, la fumée n'incommode pas les travailleurs, qui peuvent ouvrir des chemins de dix-huit à vingt pieds de large, en coupant promptement les cannes, & les jettant le plus loin qu'ils peuvent sur celles qui brûlent, tandis que les Nègresses de leur côté débarrassent les pailles, & les jettent également du côté que le feu ravage.

On occupe cependant quelques vieux Nègres à fouiller des trous de distance en distance, afin que les Nègresses puissent emplir d'eau des pots & des couis. Cette manœuvre est nécessaire lorsque les cannes sont dans un fond; on détache quelques Nègres pour couper des branches de *Bache*, ou d'autres arbres dont le feuillage soit verd & bien fourni, afin d'étouffer le feu qui pourroit se communiquer au chemin, ou trouver d'autres issues.

Mais ce n'est pas avoir tout fait que d'avoir empêché le feu de gagner au-delà du chemin, il vit quelquefois encore sous la cendre & dans chaque tronçon, racine, ou corps d'arbre qui sont restés debout au tems où l'on a fait l'abattis. Les *Pinots*, les *Maripas* & autres Palmistes, sont sur-tout à craindre en pareil cas, & on doit s'en défier, parce qu'ils restent allumés intérieurement, & s'enflamment très-souvent deux jours après. Alors les vents emportant les étincelles sur les endroits que l'on a pris soin de garantir, occasionnent de nouveau les mêmes accidens. Il faut donc, aussi-tôt que l'Incendie est arrêté, jeter de l'eau sur tout ce qui est encore allumé par terre, ou qui fume debout. La prudence même exige, outre ces précautions, qu'on laisse sur les lieux un ou deux vieux Nègres pour éteindre ce qui pourroit se rallumer.

J'ai dit, à l'article des cannes brûlées, qu'on en tiroit du Sucre brut pendant deux jours, quand on avoit eu la commodité de les jeter dans l'eau; mais qu'elles ne pouvoient rendre que du syrop pendant huit à neuf jours, encore falloit-il les couvrir, pour que le soleil ne desséchât pas ce que le feu leur avoit laissé.

Quoi qu'il en soit, j'ai éprouvé que ce travail forcé ne paye jamais les peines qu'on se donne. Aussi ai-je regardé comme une faute de combinaisons de recourir à ses voisins de trois ou quatre lieues.

Un Sucrier n'a pas malheureusement de quoi réparer par cette ressource, le quart de son infortune, quand même il viendroit à bout de rassembler cent Negres & cent chevaux en vingt-quatre heures; il semble d'abord, à ceux qui ne connoissent pas cette partie, que plus il y a de bras & de forces, plus il y a de travail; que les chevaux allant le galop, le moulin presse plus de cannes, & qu'il y a par conséquent une plus grande quantité de vesou. Mais si un Sucrier est quelquefois obligé de faire arrêter le moulin lorsqu'il tourne sans être pressé par le trop de vin de cannes, il doit être bien plus forcé de le faire lorsque son moulin fournit le triple de liqueur. On lui aura donc procuré effectivement quelque secours; mais on lui auroit rendu un service beaucoup plus essentiel si on lui eût prêté des chaudières, des fourneaux & du bois.

Il y a très-peu de Sucriers qui ayent deux jeux de chaudières, ce qui est une grande imprudence, non-seulement en cas d'Incendie, mais encore parce qu'au milieu d'une récolte une batterie peut manquer. Mais quand on supposeroit deux jeux de chaudières, qui peut se flatter d'avoir une provision de bois pour un tems aussi urgent, tandis que pour tourner à l'aise on n'en coupe que quelques jours avant la récolte, & qu'on en manque souvent avant que de finir de broyer?

Je me suis moi-même trouvé dans ce cas, faute de savoir encore qu'un bon économiste doit employer les

jours de pluie tous ses Negres au bois sucre , & doit le leur faire mettre en pile sous le vent de la Sucrierie les jours où l'on ne peut ni sarcler ni recueillir , afin d'avoir non-seulement le bois nécessaire pour sa récolte , mais encore ce qu'il faudroit pour un jour de malheur.

La chose la plus nécessaire en cas d'Incendie , n'est donc pas , comme on pourroit se l'imaginer , de s'attendre sur le secours de ses voisins. On doit , en prévoyant ce malheur , se procurer les moyens de le réparer.

Dans les Colonies bien établies , la proximité des habitations le rend beaucoup plus réparable. Les voisins n'envoient pas pour lors leurs chevaux ni leurs esclaves pour accélérer le transport des cannes brûlées , mais ils les font apporter chez eux , ce qui facilite bien davantage le travail & diminue la perte de beaucoup. Comme il n'est rien de plus naturel que de recourir à l'assistance de ses voisins en pareil cas , il n'y a rien aussi de plus honnête de leur côté que de se porter d'eux-mêmes à faire éteindre l'Incendie d'une habitation dès qu'ils s'en apperçoivent ; mais il faut convenir qu'il est imprudent d'exiger ce secours quand un abattis de cannes est en feu , à moins qu'au préalable on n'ait chez soi plusieurs jeux de chaudières & une bonne provision de bois.

#### D U C H A R B O N .

Quand on examine tout ce qui a rapport à une Sucrierie , on n'est pas surpris qu'un établissement en ce genre se soutienne difficilement à Cayenne , où l'on est dans l'usage de ne rien tirer , pour ainsi dire , de son propre fonds , mais de recourir au contraire presque toujours , faute d'industrie , au dehors pour se procurer les besoins journaliers. Le Charbon , par exemple , coûte au Sucrier 8 à 10 liv. le barril en argent , tandis qu'il pourroit se dispenser de cet achat , & même en céder aux autres , s'il vouloit mettre à profit ses propres

100 MAISON RUSTIQUE,  
ressources, & employer les moyens qu'il a de n'en jamais manquer.

On ne doit songer à faire du Charbon que dans le fort du beau tems, c'est-à-dire, en Août ou en Septembre. Le lieu destiné à le faire doit être garni de bois de gaulettes, de bois rouge, &c. en un mot, des jeunes bois les plus durs, dont la grosseur n'excede pas celle du poignet. Pour cet ouvrage, il ne faut qu'un coup de main de tout l'atelier. Les Negres abattent les bois, & coupent en deux ceux qui se trouvent trop longs. On les fait ensuite charroyer par une Nègresse au lieu destiné. Là, les Negres les tronçonnent, & les reduisent à un pied & demi de longueur.

Pendant que les monceaux de ces bois s'accumulent, deux Negres commencent à former l'enceinte du bûcher, en fichant en terre trois gaules droites & grosses comme le bras, angulairement & à la distance d'un pied & demi l'une de l'autre.

Les gaules doivent avoir 12 à 13 pieds de longueur, & leurs têtes doivent être appuyées sur un cercle de lianes de 5 à 6 pouces de circonférence, ajusté au haut du bûcher, pour laisser un passage libre au feu. On adapte pareillement un second cercle de lianes à cinq pieds d'élévation de terre, pour contenir davantage les gaules & les affermir.

On dispose ensuite des pailles, des copeaux & autres matieres combustibles pour allumer le bûcher quand on le fouhaitera. Mais on garnit auparavant les intervalles des gaules, de quelques bois dont la tête doit également porter son appui sur le cercle supérieur, & de quelques autres gaules plus courtes, en observant de laisser de petits espaces pour la communication de l'air & du feu. Il faut aussi garnir la terre d'un bon lit de paille, ou de matieres seches, afin d'éloigner l'humidité du pied du bûcher, à mesure qu'on le garnit.

Le succès de ce travail dépend presque toujours de la bonne façon d'opérer. Il faut que les tronçons de bois

destinés à être convertis en charbon, soient rangés avec égalité autour du centre, s'élevent avec ordre, & soient bien garnis, de façon qu'il n'y reste que peu d'intervalles vuides, quoiq' appuyés & un peu penchés sur les gaules. La gradation de ce travail se continuera avec le même soin successivement, & toujours en diminuant, avec la figure du bûcher qui est toujours conique.

Cette opération faite, on laisse sécher le bûcher pendant huit jours, puis on l'enduit de bas en haut de l'épaisseur d'environ un pouce & demi ou deux pouces, avec de la vase ou de la terre délayée, à laquelle on laisse une bonne consistance. On se sert, pour cet ouvrage, d'échelles faites avec des gaules & des lianes, par-là on vient à bout d'enduire les lieux les plus élevés du bûcher.

On choisit un jour extrêmement chaud pour irriter le feu, qu'on met par l'endroit indiqué vers les dix à onze heures. On laisse l'extrémité du bûcher ouverte jusqu'au moment où l'on en voit sortir la fumée, qui indique que le feu agit sur la matiere. On la referme alors pour la r'ouvrir cependant si le cas l'exige.

Il faut avoir des bailles construites avec des palmes de *Baches* de toutes longueurs, on les emplir d'eau s'il y en a auprès, ou bien on fait des reservoirs à côté du bûcher, pour arroser les endroits de la terre qui sechent trop ardemment. On se sert aussi de couis pour envoyer l'eau dans des endroits où elle ne peut se porter commodément.

Si le bûcher est exactement boisé, comme je le prescri, le feu brûlant également fait de bon charbon, qui se trouve réduit vers les quatre à cinq heures du soir, lorsque le bûcher n'a été employé qu'à la provision ordinaire. Car s'il en contenoit davantage, il y faudroit mettre le feu plutôt.

Comme la pluie & l'humidité nuisent au charbon, on doit le déposer dès qu'il est éteint sous un *Ajoupa*, ou appentis de grandeur suffisante, & n'y pas manquer,

quand même on feroit sûr de le faire transporter au magasin dans peu de jours.

Un bûcher de quatorze pieds de haut & de douze de diametre , doit rendre vingt-cinq barrils de charbon , sans y comprendre ce qu'on appelle le rebut.

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

### *D E S N e g r e s .*

**C'**EST ordinairement avec les Negres qu'on cultive les terres en Amérique , & leur nombre fait la richesse de l'habitant.

Ceux dont on se fert communément dans nos Colonies viennent de la côte d'Afrique. Je parlerai en son lieu de l'achat des Negres ; mais je dois donner auparavant une idée de leur caractère , qu'il est important à un habitant de connoître.

Le peu d'éducation qu'ils reçoivent dans leur pays natal , les feroit soupçonner plus près de la nature que les Européans , & par conséquent peu susceptibles de grands vices comme de grandes vertus. Mais la même cause qui leur donne une couleur différente de la nôtre , paroît aussi leur rendre l'ame mauvaise.

Ils sont rusés , hypocrites , méchans , railleurs , menteurs , superstitieux , paresseux , adroits à connoître le foible de leurs Maîtres & à en profiter , vindicatifs & orgueilleux dans leur état abject. Voilà les vices ordinaires des Negres ; je ne parlerai pas de leurs vertus. On ne leur en connoît gueres en Afrique , où ils jouissent d'un état libre , & l'esclavage où ils sont réduits dans nos Colonies n'est pas capable d'en faire naître en eux.

Tels qu'ils sont , ils sont nécessaires. On apprivoise les animaux les plus féroces ; il est moins difficile à un homme éclairé de tirer un parti avantageux des Negres , tout méchans qu'ils sont.

Le premier but d'un habitant doit être de s'établir un

caractere de supériorité, de justice, de fermeté sur tous ses esclaves. Il doit ensuite étudier chacun d'eux en particulier, connoître leurs inclinations bonnes ou mauvaises, faire même tourner leurs vices à son avantage, ou enfin les mettre dans l'impossibilité de nuire.

L'orgueil & la superstition sont entre les mains d'un Maître habile des armes contr'eux. La façon de s'en servir dépend du degré de force dont ils en sont affectés, & de l'habileté du Maître.

La fermeté d'un Maître ne doit pas se signaler par la seule crainte; il doit se faire respecter, & ne jamais déroger à son titre, en se familiarisant avec eux; il doit punir sévèrement leur défobéissance, & les accoutumer à respecter les Blancs, & le Negre auquel il a confié le commandement pour les travaux; il faut qu'il leur cache ses foiblesses autant qu'il est possible, & qu'il ne leur montre que des vertus. C'est-là le moyen de faire maître le respect en eux.

Le caractere de justice n'est pas moins nécessaire. Quelque peu familiers que les Negres soient avec les vertus, ils en ont les notions les plus exactes. Rien ne leur échappe dans l'étude qu'ils font de leurs Maîtres sur cet article; & comme ils se décident d'après l'expérience, ou pour la haine, ou pour l'amour, il est important à un habitant de ne point errer dans ses principes.

Il ne doit jamais exiger de ses esclaves rien qui soit au-dessus de leurs forces: il doit leur fournir exactement leur nourriture, s'il s'en charge, ou leur laisser la libre jouissance du Samedi pour cultiver leur petit jardin.

Il ne leur infligera de punition que quand ils l'auront méritée; elle doit servir d'exemple aux autres, & être toujours proportionnée aux fautes; il est nécessaire de prouver le délit devant les autres esclaves, pour qu'ils voyent que ce n'est ni le caprice, ni la passion qui le détermine.

On ne doit les récompenser que rarement du bien qu'ils font, afin de les accoutumer à penser qu'ils le

doivent toujours faire; ou si l'on veut marquer à un esclave quelque satisfaction, on doit lui en laisser attendre quelque tems les témoignages, & paroître lui faire plutôt une grâce que lui rendre justice.

Au contraire quand ils font le mal, il faut les punir sur le champ. La pratique de cette maxime est importante. Le Negre coupable profite souvent de l'intervalle qu'on lui laisse pour devenir *Marron*. On prévient cet effet de sa crainte, par la punition qui délivre sa conscience de la crainte du châtement.

La trop grande douceur a un inconvénient aussi funeste que l'extrême rigueur; l'une inspire l'arrogance, & l'autre cause le désespoir.

L'habitant le plus sage, fera celui qui se fera respecter de ses Negres, & qui ne paroîtra pas craindre de les punir lorsqu'ils manquent à leur devoir. On doit être ferme, sans être dur. Il est utile de conserver son sang-froid, & de remarquer l'effet que le châtement produit sur les spectateurs. Si le murmure éclate, il faut paroître n'y pas faire attention, & redoubler de fermeté. Lorsqu'on ne peut réussir à leur en imposer par une bonne contenance, il faut alors recourir à des voies de rigueur, & ne pas être arrêté par aucune vue d'intérêt. Ces situations sont rares; un Maître prudent les prévient. Mais s'il y est réduit, il doit choisir le plus mutin & le plus coupable, & le frapper. La sédition s'éteint avec son chef.

Un des principaux objets que doit se proposer un habitant, est d'attacher les Negres à son habitation, & de prévenir leur fuite, ou *Marronage*, mal très-commun, & que l'on doit attribuer souvent autant aux vices du Maître qu'à ceux de l'esclave.

La plupart des esclaves achetés à la côte d'Afrique, sont esclaves nés; les autres, sujets d'un Prince despotique, qui les vend aux Européans en échange des marchandises de nos Manufactures, ont toujours été dans un état au-dessous de l'esclavage même. La bonne conduite d'un Maître pourra leur laisser faire, en faveur

de son habitation , la comparaison de leur état passé & de leur état actuel.

Voyons ce qu'il doit faire pour rendre leur état aussi supportable qu'il peut l'être.

Il les logera le plus commodément qu'il pourra ; il placera leurs cases dans la situation la plus agréable après la sienne , la crainte des Incendies demandant qu'on les tienne séparées de vingt pieds. Il leur distribuera derrière un terrain pour se faire un petit jardin , qu'ils sépareront chacun avec des palissades , dans lequel ils cultiveront des légumes , des racines , des fruits ; leur Maître leur fournira de quoi planter. Ces commodités les attacheront à leur petit domicile. Cette possession , quelque petite qu'elle soit , nourrira & flattera leur amour propre.

Le Maître les visitera de tems en tems , accompagné de son Econome ou de son Commandeur. Si quelqu'un d'eux manque du nécessaire , il le lui fera donner : il témoignera son contentement à ceux qui tiendront leur case mieux rangée , dont le jardin sera mieux cultivé ; il fera naître par-là l'émulation entre ses esclaves , dans cette partie trop négligée dans nos Colonies , & dont les personnes sensées connoîtront l'importance.

Il donnera à ses Negres nouveaux une couple de volaille , sur-tout lorsqu'ils auront recueilli du mil dans leur jardin ; ils les élèvent , & dans des jours de fête , où ils se regalent entr'eux , cette ressource leur fait plaisir. Je n'ai gueres vu de Negre aller marron , lorsqu'il a un jardin cultivé près de sa case , un cochon , des volailles , & les autres douceurs qu'un Maître humain leur peut procurer sans se faire tort. Il leur en coûte trop pour se décider à perdre ces avantages.

Outre le jardin de leur case , lorsqu'on ne les nourrit pas , on leur donne un terrain qu'on appelle abattis des Negres , où ils plantent chacun des vivres de toute espèce. Le Maître doit visiter ces abattis , & voir s'il n'y a pas quelqu'un de ses Negres , qui , par paresse , comme

il arrive souvent , laisse son abattis inculte. Il arrive même que quelques - uns d'entr'eux négligeant leur jardin , vivent du vol qu'ils font sur leurs compagnons , ou attendent leur nourriture de leur compassion. Lorsqu'un Maître ne peut parvenir à intéresser à sa subsistance un Negre de cette sorte , le meilleur parti est de se charger de sa nourriture , en lui refusant le Samedi.

Il faut , autant qu'on le peut , marier ses Negres. Il faut , à la vérité , pour cela un nombre égal de mâles & de femelles , qui ne sont pas aussi utiles que les hommes ; mais on gagne plus à les marier qu'à les laisser dans le célibat.

Les Negres sont de complexion amoureuse , & leurs mariages sont ordinairement assez unis ; ce qui vient probablement de l'attention à ne pas les priver du seul plaisir sur lequel les Maîtres ne peuvent exercer leur autorité.

Un habitant doit s'interdire toute communication avec les femmes de ses Negres. Outre l'indécence d'une telle conduite , par laquelle on déroge au caractère de Maître , en se rapprochant d'une esclave , c'est l'acte le plus tyrannique qu'il puisse exercer. On devient la fable de ses esclaves , qui ne manquent jamais de saisir le ridicule de pareilles actions. Ils chansonnet entr'eux leur Maître , avec toute la malignité dont ils sont capables.

Au lieu de troubler la jouissance des plaisirs que le mariage offre à ces malheureux , un Maître doit veiller , autant qu'il peut , à maintenir l'union dans le ménage de ses Negres. Ce n'est pas dans ces occasions où il doit faire montre de son autorité. Il les éloigneroit plutôt que de les rapprocher. Il faut prendre les voies de la douceur , lorsqu'il voit que la brouillerie ne porte pas sur des objets essentiels ; s'il s'agit de fautes graves & avérées de la part des femmes , il doit les faire punir exemplairement.

Le soin qu'il prend des enfans , est encore un moyen de s'attacher les peres & meres. Toute dépravée qu'est

leur nature , elle est encore capable d'amour & de tendresse pour leurs enfans. Ceux qui naissent des Nègres non mariées , ont un égal droit aux bontés du Maître , l'humanité & l'intérêt l'exigent.

Je dois parler d'un abus malheureusement trop commun dans nos Colonies , & qui est aussi contraire à la population qu'outrageant à l'humanité. C'est le sacrifice que les Nègres non mariées font de leurs enfans. Une politique mal entendue de la part des Maîtresses , l'affectation criminelle d'une dévotion sans principes , & le point d'honneur mal placé , mettent souvent ces malheureuses dans la nécessité d'outrager la nature , pour éviter les châtimens rigoureux qu'on leur inflige dans les cas de galanterie. Une Maîtresse doit sans doute veiller à la bonne conduite de ses Nègres ; mais lorsque celles-ci trompent sa vigilance , c'est un malheur sur lequel elle doit prendre son parti. Les châtimens de la première n'étoufferont pas dans les autres le penchant de la nature , mais les rendront plus ingénieuses à en cacher les suites. Et de-là mille désordres plus criminels que la faute même qu'elles veulent soustraire aux yeux de la Maîtresse.

L'attention à faire soigner les Negres dans leurs maladies , que leurs travaux & leur misere rendent plus fréquentes chez eux que parmi les Blancs , est encore un moyen de se les attacher. Ils n'attendent d'autres secours alors que de l'humanité de leurs Maîtres. Je parlerai dans son lieu de leurs maladies & de la façon de les traiter.

Il est prudent à un Maître d'attacher ses Negres les Dimanches à son habitation , pendant lesquels après avoir assisté à la Messe , ils sont libres le reste du jour. Il le peut aisément , en leur procurant quelques petits divertissemens , auxquels ils pourront tous prendre sous ses yeux une part égale.

En retenant ainsi les Negres dans leur habitation , on prévient les assemblées nombreuses qui se font dans les

habitations voisines, & où se forment les complots & les liaisons de cœur avec les Négresses.

Un jeune Nègre amoureux n'hésite pas de faire deux ou trois lieues pendant la nuit, & de s'exposer à toutes sortes de dangers pour aller voir sa maîtresse. Il vient le lendemain dormir sur sa houe. L'épuisement de ses forces le met hors d'état de suivre la file des travailleurs, & lui attire de la part du Commandeur des coups de fouet, qu'il offre à sa maîtresse. Il tombe bientôt malade, & périt misérablement.

Je ne finirois pas, si je voulois épuiser cette matière. Je n'ai parcouru que les circonstances générales où se peut trouver un Maître; pour les cas particuliers, chacun tient la conduite que sa prudence lui suggère. Passons aux enfans des Nègres; ressource précieuse pour un habitant qui fait la faire valoir.

#### DES NÉGRILLONS.

On appelle Négrillons les enfans des Nègres; il en vient quelquefois de la côte d'Afrique; ceux sur-tout dont je vais parler naissent dans les habitations, & s'appellent Créoles.

Il est surprenant que nos Colonies ne soient pas encore peuplées entièrement de Nègres créoles depuis qu'elles subsistent, puisque le mariage des Nègres s'accorde avec leur propre inclination & avec l'intérêt des Maîtres. Il y a sans doute quelque vice dans la conduite des Européens à l'égard de leurs enfans, puisqu'on est obligé de renouveler continuellement les esclaves de Guinée.

Il n'y a pas de comparaison entre l'adresse d'un Nègre créole & celle d'un Nègre d'Afrique. Outre leur service, l'avantage de voir leur atelier se multiplier, devrait engager les Habitans à porter sur cette partie l'attention la plus exacte.

Certains habitans deviennent assez indifférens sur cette

partie économique , parce que leurs besoins & leur nourriture détournent leurs meres de leur travail. Mais s'ils veulent considerer , qu'au tems de l'accouchement près , ces enfans ne détournent leurs meres que médiocrement , que leur nourriture est prise sur le fonds de l'habitation , ils conviendront qu'ils jugent aussi mal que ceux qui diroient que le commerce des poulains est défavantageux , parce qu'ils ne peuvent pas encore être utiles.

Quelque voie que la nature employe pour la reproduction , elle est toujours avantageuse. Un habitant qui en est persuadé , loin d'être indifférent sur la population de ses esclaves , doit au contraire l'encourager par toutes les voies que la décence permet.

Une Nègresse porte son enfant aux travaux derrière elle , on le lui laisse jusqu'à ce qu'il soit sevré. On les sevre en Amérique plutôt qu'en Europe. L'habitant doit alors suppléer par ses soins , à ceux que la mere occupée aux travaux ne peut plus leur donner. Ces petites attentions sont ordinairement du ressort de la Maîtresse. Celles qui sont sensibles , trouvent dans ce petit détail une occupation satisfaisante. Elles leur apprennent les premiers principes de la Religion , & acquierent sur eux le titre de bienfaitrice , par le bien qu'elles leur font. Lorsqu'ils sont parvenus à un certain âge , on exige d'eux les travaux proportionnés à leurs forces. On les accoutume de bonne heure au respect & à l'obéissance. On les met ensuite au jardin , à la garde d'une vieille Nègresse hors d'état de servir , qui leur distribue mille petits travaux. Les uns gardent les bestiaux , les volailles , les éloignent de la case du Maître ; les autres portent du fumier dans de petits paniers. Il faut avoir soin sur-tout de ne pas leur donner des tâches supérieures à leurs forces. C'est ce manque de considération , qui fait que l'on voit dans les habitations tant de Negres estropiés.

Le Maître doit avoir soin de visiter ses Négrillons

## 110 MAISON RUSTIQUE ;

deux ou trois fois par semaine, de les faire laver, raser ; lorsqu'ils en ont besoin, tirer leurs chiques, insectes communs à l'Amérique, & qui attaquent les pieds des Negres. Il examine leur langue, pour reconnoître s'ils ne mangent pas de la terre ; examen qu'il répète toutes les fois que le hasard les lui fait rencontrer. Ce vice est commun aux jeunes Negres, & en fait périr une grande quantité. On doit les punir sévèrement, lorsqu'ils sont dans ce cas.

Il y a des Habitans qui portent l'attention pour leurs Négrillons, jusqu'à leur destiner un coin d'abattis où ils font planter des Ignames, des Patates, des Bananes, des Calalous, & autres vivres capables d'aider les Négrillons à se fortifier. Le soin qu'un habitant prend des enfans de ses Negres, tourne toujours à son profit. Il est aussi nuisible qu'injuste pour lui de les négliger.

### D U C O M M A N D E U R .

Le Commandeur est celui qui conduit les Negres dans leurs travaux, & qui est commis pour faire exécuter les ordres du Maître. C'est quelquefois un Blanc, le plus souvent c'est un Negre. Un Maître ne doit confier cet emploi qu'à celui de ses esclaves qui est le plus intelligent & le plus fidele. Lorsque le nombre des esclaves est petit, un habitant doit être lui-même Commandeur, & les travaux n'en vont que mieux. Lorsqu'il est plus considérable, on prend celui d'entr'eux qui paroît le plus propre à commander aux autres. Ce poste est assez distingué parmi les esclaves, pour qu'ils le desirent.

Lorsqu'une fois le choix est fait, l'habitant doit procéder aux formalités les plus simples, pour le faire reconnoître supérieur à tout l'atelier.

Le devoir d'un Commandeur est de conduire les Negres à la priere du matin & du soir, & aux travaux que le Maître a ordonnés. Il a soin que chaque Negre s'arcle,

plante , ou cueille , observe son rang , & que tous aillent ensemble & d'une marche égale ; enforte qu'il n'y ait dans la ligne du terrain où les travailleurs sont occupés , d'autre inégalité que celle que le terrain même offre quelquefois ; que tous les travailleurs laissent entre chacun d'eux un espace libre pour le mouvement de la houe , & pour qu'ils ne s'embarrassent pas mutuellement.

Si le Commandeur voit un Negre en arriere de la ligne des autres travailleurs , il doit aller le presser , & si ses paroles n'ont pas d'effet , lui décharger quelques coups d'un fouet qu'il doit toujours porter à la main. Il doit empêcher que les Negres ne volent le Maître , ce qui leur arrive assez souvent , sur-tout pour des vivres , comme du Ris , du Mil , &c. Pour cet effet , il doit se placer sur un endroit élevé , afin de voir celui qui se baisse , ou s'éloigne , pour cacher son vol à la faveur des plantes qui sont à portée.

Les Negres & Négresses ont coutume de sortir de leur rang de propos délibéré , & sous prétexte de besoins , ce qui leur fait perdre un tems considérable. Un bon Commandeur ne le souffrira pas , ou ne les laissera sortir que les uns après les autres.

On donne aux Negres une demi-heure à déjeuner , une heure & demie à dîner , ensuite on reprend le travail jusqu'au soir. Une horloge de sable posée sur le lieu où ils travaillent , indique la fin du travail & la durée du repos. Le Commandeur y veille.

Le soir il ramene les esclaves à la case du Maître , rend compte de ce qui s'est passé au jardin , porte les plaintes qu'il peut avoir à faire contre les Negres en faute , les punit selon qu'il en reçoit ordre , instruit le Maître des absens de l'atelier , soit pour cause de maladies , ou parce qu'ils sont détournés par ordre même du Maître. Il prend les ordres pour le lendemain , & distribue les Negres aux ouvrages de la veillée.

## OBSERVATIONS SUR LES COMMANDEURS NEGRES.

Dès qu'un Commandeur Negre se porte au bien, & qu'il prend à cœur les intérêts de son Maître, il est certain qu'il peut faire manœuvrer l'atelier mieux qu'un Blanc. Etant Negre, il connoît les détours de ceux de son espece, & les prévient, au lieu qu'ils échappent au Blanc le plus clairvoyant. Les travaux sous lui se font à point nommé, & avec une précision singuliere. Il arrive souvent que les Negres n'aimant pas un conducteur si actif, lui suscitent des embarras & des traverses. C'est à la prudence du Maître d'approfondir ce qui en est, afin de châtier les coupables.

Quelque bon que soit un Commandeur Negre, il faut être toujours en garde, & ne pas lui faire sentir le cas qu'on fait de lui; car il est toujours Negre, quoique meilleur que les autres. S'il étoit possible qu'il fût sans parens dans l'habitation, les choses n'en iroient que mieux.

Quand on est satisfait de ses travaux, on lui doit chaque année une culotte, une chemise, une veste & un chapeau de paille, chaque semaine du poisson ou du bœuf salé, une bouteille de Taffia. S'il étoit porté à boire, on exigeroit qu'il vînt prendre toutes les fois son coup de Taffia.

Il ne lui est pas permis de donner plus de six coups de fouet; passé six, il doit rendre compte de la faute.

Rien n'approche de l'avantage d'avoir un bon Commandeur Blanc. On ne doit pas regarder au prix, il gagne toujours ses appointemens, s'il est humain, sobre, vigilant & sage. Ces vertus dans un Commandeur sont impayables. Les Negres défolés d'avoir un surveillant si attentif, ne manquent pas de faire tout de travers, pour le faire tomber dans quelque faute. S'il avoit quelque défaut, ils en instruiroient bientôt.

Lorsqu'on

Lorsqu'on ne voit pas un Commandeur Blanc fumer , ou prendre du tabac avec les Negres & se confondre avec eux , on peut alors lui passer quelque chose en faveur de ce qu'il est exempt de ces foiblesses.

Le libertinage du Commandeur Blanc avec les Nègresses , est plus à craindre que celui du Commandeur Negre. C'est sur quoi il faut sur-tout exactement veiller.

Un Commandeur Blanc violent , est un homme dangereux ; il faut alors lui défendre de ne porter que le fouet , & lui marquer le nombre de coups qu'il lui sera permis de frapper.

Au reste , quelque faute qu'il fasse , il est bon de ne jamais l'en reprendre devant les Negres ; il vaudroit mieux le renvoyer , que de lui donner le dessous en leur présence.

Le Commandeur Blanc doit avoir sa case située de maniere qu'il voye tout. On doit avoir soin de le bien nourrir , & de marquer pour sa couleur & sa qualité de Blanc , une considération qui en impose aux Negres.

Un Maître ne doit pas toujours s'en rapporter aux soins de son Commandeur , qui souvent peche , ou par trop de sévérité , ou par trop de foiblesse pour ses semblables. Il doit souvent visiter son jardin , pour voir si on y exécute ses ordres , & si le Commandeur est exact. S'il s'apperçoit qu'il ait pris , comme il arrive quelquefois , un Negre en aversion , & qu'il le moleste injustement , il lui en fera des reprimandes en particulier. Enfin s'il abuse de son autorité , ou ne fait pas la faire valoir , ou bien si on lui trouve des défauts dans l'exercice de son emploi , il faut le lui ôter , & faire un autre choix.

Souvent la dureté & l'injustice d'un Commandeur , ont contraint tout un atelier à aller marron pour éviter sa cruauté.

## ORDRE JOURNALIER POUR LE TRAVAIL.

L'habitant doit établir un ordre journalier pour le travail de ses Negres, & accoutumer son atelier à l'observer avec exactitude. Il faut qu'il soit toujours le même, quels que soient les travaux. Si quelque circonstance particuliere exige du changement, il faut le faire avec beaucoup de ménagement.

Les ordres pour le travail du lendemain se donnent toujours, soit avant, soit après la priere du soir. On les adresse, ou directement aux Negres mêmes, ou au Commandeur, qui les fait connoître à tout l'atelier, si la nature du travail demande tous les bras de l'habitation, ou bien en détail à chacun des esclaves.

Il est dans l'ordre, outre le travail de la journée, d'exiger des Negres une veillée de trois heures, soir ou matin, selon que le cas le requiert; il seroit injuste d'en demander deux.

La veillée du soir commence ordinairement à six heures & demie, & finit à neuf & demie. On proportionne les tâches de chaque Negre à l'espace de tems qu'elle occupe. Lorsque les pluies, ou le défaut de clair de lune, font préférer à l'habitant la veillée du matin, qui s'appelle à Cayenne le *Coq chanté*, & qui commence à trois ou quatre heures du matin, on n'exige pas celle du soir. Il y auroit de l'inhumanité à vouloir que des gens qui ont travaillé une journée entiere à des ouvrages pénibles, se levassent le lendemain à trois heures du matin pour recommencer. J'avoue qu'il y a des travaux qui exigent, dans de certaines occasions, un mouvement plus continu: tel est le tems où les Sucrieries tournent; mais l'établissement du quart empêche que le Negre ne soit vexé ou surchargé, il est même très-satisfait de cet ordre, & chacun devoit le suivre chez soi.

Lorsque la priere est faite, il est du bon ordre que les

Negres ne retournent point à leurs cases, mais qu'ils se rendent où l'ouvrage les appelle.

Tout l'atelier doit un paquet de bois chaque jour à la cuisine : il est égal au Maître que chaque Negre apporte le sien le soir ou le matin ; mais il faut tenir la main à cette corvée, que les Negres exécutent toujours le plus mal qu'ils peuvent. Afin qu'ils puissent remplir cette obligation, on doit leur faire quitter le travail un quart-d'heure plutôt.

*OUVRAGES différens auxquels les Negres sont employés, & leurs tâches.*

#### TASCHE DES NEGRES SUCRIERS.

Un Negre employé à la latte, doit en rendre cinquante toutes dolées de seize à dix-huit pouces de long, & soixante de douze à quinze pouces.

Trois Negres au bardeau, dont deux scieurs & un fendeur, doivent donner par jour cinq cens bardeaux, & mille si l'on met deux scieurs de bardeau marchand, portant quatre pouces & demi. Il y a des tâches où l'on exige que les Negres dolent le bardeau : alors ils n'en doivent que trois cens ; cette tâche n'est pas avantageuse, parce qu'il y a certaines Manufactures de Sucre sujettes à intervalles, sur-tout aux veillées, si elles n'avoient toujours en magasin du bardeau à doler, ou d'autres ouvrages semblables : le bardeau le plus haut doit avoir seize pouces.

MAIRINS. Le même nombre de Negres qui travaillent aux bardeaux, suffit aux mairins ; la tâche est de trois cens mairins valides pour douvelles, & quatre cens cinquante pour les fonds de bonne largeur, c'est-à-dire, à quatre au plus pour chaque fonds.

POSTES. Au bois à terre, trois Negres rendent par jour quatre-vingt postes de huit pieds de long & de six pouces de large, sur tous les sens. Lorsque le hasard

n'en donne que de quatre à cinq pouces, & que le bois est commun, on peut les faire de dix pieds, afin de les retourner au bout de dix ans, si elles se trouvent faites de *Ouacpou*, ou de cœur de *Balatas*. Un Negre perce dix postes par jour à quatre mortaises, si elles sont de *Balatas*, & quinze de *Ouapa*; car il faut beaucoup moins de précautions pour ce dernier bois que pour le *Balatas*, qui se fend facilement. Les mesures des mortaises doivent être marquées; il est essentiel de le faire avec attention, car les trous trop voisins affoiblissent la mortaise, & donnent la facilité au bétail de sauter les barrières; ils pourroient aussi passer les cornes entre les barres, & enlever la barrière. Trois Negres doivent rendre par jour quatre cens cinquante rais de trois pouces sur tous les sens, soit de *Balatas*, soit de bois rouge, ou meme de *Ouapa*, au défaut des premiers.

Un Negre doit fournir vingt gentes, s'il est obligé d'abattre l'arbre, & trente s'il est à terre, soit de bois de *Coupy*, soit de *Saouary*, ou de *Cœur dehors*, ce qui n'est pas rare dans les abattis nouvellement brûlés. Les essieux se tronçonnent ordinairement lors des chapufages, crainte que les Negres, qui n'ont pas la connoissance de leur longueur & de leur grosseur, ne les coupent sans attention; on les avertit de ne couper aucun *Balatas*, branche ou tronc de telle & de telle grosseur, mais de rendre compte de tous ceux qu'ils auront remarqués être bons à cet usage, ou à tout autre: alors le Charron marque les mesures, & chacun coupe en passant le bois qu'il trouve marqué sur son chemin, pour être transporté le soir par les Negres en sortant de l'abattis, & déposé sur le champ au magasin, pour y secher, & être équarri quand les pluies ne permettent pas de travailler dehors, & ainsi des autres bois à usages différens.

**BARRES.** Deux Negres doivent rendre par jour soixante-douze barres de six pieds & demi de long, sur trois à quatre pouces de large au moins, devant entrer de plus d'un demi-pied dans les mortaises.

On ne peut sans doute exécuter toutes ces tâches en leur entier, qu'autant que l'abattis où on les ordonne sera peuplé des bois qui leur sont propres; c'est à l'habitant à décider, par ses connoissances, si cela se peut ou non, selon la quantité & la qualité de ses bois, car à bois debout, cela seroit différent, comme je l'ai éprouvé.

Aucun bois n'est plus propre à faire des barres que l'*Agouti*.

Il faut, pour les postes, du *Balatas*, du *Ouapa*, de l'*Ouacapou*, de l'*Agouti* sans être fendu, & du bois rouge, au défaut des autres.

Pour faire des rais, il faut du *Balatas* sec, & pour des moyeux, du *Cœur dehors*. La tâche est à deux Nègres douze billes par jour, de la longueur des moyeux bois à terre, & dix s'il faut le jeter.

Pour connoître & s'assurer si tel arbre bois rouge, *Balatas*, & que l'on destine à fendre, se fendra droit ou non, soit qu'il soit à terre ou debout, le Nègre donnera un coup de serpe en bas, & tirera l'écorce de bas en haut; si elle se détache en ligne droite, l'arbre se fendra de même; si, au contraire l'écorce se leve de biais, il faut destiner l'arbre à faire des postes.

Un Nègre doit fournir par jour du bois suffisamment pour emplir un cabrouet; mais il faut que ce soit de bon bois, & qu'il ne soit point appuyé à côté de gros corps d'arbre, & placé de façon qu'on puisse le visiter commodément.

On ne peut s'imaginer combien la négligence à cet égard est préjudiciable; on ne la sent que lorsqu'on vient à manquer de bois sur la fin d'une quinzaine de tournage, pendant lequel tems on avoit compté ne consommer que deux cabrouets par vingt quatre heures, & qu'on se trouve en arriere de cinq à six, quoi-qu'on ait employé trente Nègres à cette tâche. Lorsqu'on veut faire amarrer des *Bagasses* à la veillée pendant qu'on tourne, la tâche est de trente paquets portés

118 MAISON RUSTIQUE,  
au fourneau par personne : chacun doit , en revenant  
de l'abattis , un paquet de paille de cannes pour les bes-  
tiaux de quart.

Quoique ces tâches regardent particulièrement le  
Sucrier , les autres Manufactures doivent , en pareil cas ,  
avoir recours à cette méthode.

#### TASCHE DES COTTONNIERS.

Un Moulin bien monté à une passe , doit rendre par  
jour vingt livres de Cotton , veillée comprise ; il doit  
en rendre le double s'il est à deux passes : on doit em-  
ployer trois Negres au premier , & six au second. Un  
Negre doit faire dans sa journée trois paniers de mesure ,  
s'il va chercher des lianes , & six si la liane est prête. La  
mesure de trois paniers doit tenir un barril de farine. Il  
y a des paniers foulés qui le contiennent. Comme les  
Negres le doivent par jour au tems de la récolte , il est  
indifférent qu'ils n'en ayent qu'un.

Un Moulin à quatre passes doit éplucher le barril en  
une veillée. La tâche à la main pour la veillée d'un  
Negre , est d'un *Cozy* foulé , grand comme la forme  
d'un chapeau.

Un barril de farine plein comme il faut , contient  
dix livres de Cotton épluché.

Trois livres de Cotton en graine , en donne une  
épluchée.

#### TASCHE DES ROUCOUYERS.

Il n'y a pas de tâche pour la cueille du Roucou , ni  
pour le charroi. Deux Negres doivent à leur journée , la  
veillée comprise , un barril de bœuf plein de graines :  
huit Negres doivent le fournir à leurs veillées.

Lorsque le canot de pile est proportionné au nombre  
des pileurs , ils en doivent deux piles.

Un habitant qui n'auroit que deux Negres , ne pour-

roit avoir qu'une pile de dix à douze pieds, d'un & demi d'ouverture, & autant de profondeur.

La tâche de la cuitte pour une Nègresse, fera d'une chaudiere de Roucou par jour, veillée comprise, bois prêt & calé ; car s'il ne l'étoit pas, elle ne la pourroit rendre qu'en vingt-quatre heures. Le panier du Roucouyer est beaucoup plus grand que celui du Cottonnier. Les Negres habiles à éplucher, ont fini leurs tâches de bonne heure, & tout Maître judicieux ne doit pas se croire en droit d'en exiger davantage.

*TASCHE DES CAFFEYERS.*

Un Negre doit rendre, au fort de la récolte, deux paniers de Caffé ; trois Negres doivent par jour un barril de Caffé en parchemin.

Il n'y a pas de tâche pour la pile du Caffé ; six personnes doivent rendre par jour cent cinquante livres de Caffé trié.

Tout ce qui regardent le Cacao se fait à vue.

*TASCHE S GÉNÉRALES.*

Un Negre doit rendre vingt-cinq paquets de gaulletes, sur le terrain où elles ne sont ni communes, ni rares ; le paquet doit être la charge d'un Negre, soit qu'il comprenne trois ou quatre grosses, ou six à huit petites.

Le bois tors ne vaut absolument rien qu'à faire des étançons. Si on l'employe verd, il obéit plus facilement ; mais en sechant dans le panneau, le bois se retire, & brise l'enduit de terre. Lors donc qu'on est au petit bois, l'on peut, quand on va le chercher au loin, le ménager, en le faisant couper en avant des travailleurs, puis l'apporter le soir à la case. Il faut observer de le fendre de quatre pieds, pour être mis en magasin, &

le faire tremper un jour avant que de l'employer : les Sucriers sur-tout doivent avoir cette attention.

Lorsqu'il est question d'aligner des Cacaoyers , ou Caffés , un Negre doit rendre quatre cens piquets de quatre pieds de long & pointus , ce qui fait huit paquets , à raison de cinquante à chaque.

Il doit rendre par jour , liane prête , trente paniers à Cacao , de la grandeur & de la figure d'une forme de chapeau ; il en doit cinquante s'ils sont plus petits.

Un Tonnelier doit par jour sa barrique , cercles , lianes & mairins prêts.

Deux Negres scieurs doivent rendre par jour deux planches de douze pieds de long , pieces équarries & montées.

Un Negre doit par jour quarante chevrons équarris sur deux faces avec l'herminette , bois à terre , & douze seulement lorsqu'il est obligé de les abattre ; ces chevrons doivent avoir quinze pieds de long.

Un Negre fouille six pieds de terre en longueur , sur trois de profondeur & huit de largeur , quand la terre est facile à travailler.

Un Negre doit rendre par jour vingt pieds de bois équarris , sur six à sept pouces de large.

Un Negre peleur de bardeaux , doit en rendre un millier par jour.

Un Negre doit fournir par jour trente livres de farine de magnoc , veillée comprise , bien entendu qu'il l'arache , le gratte , le grage & le presse.

Tout habitant qui veut faire des vivres à la veillée , donne à un Negre un panier de mesure , lequel rend huit cassaves de trois livres chacune.

Un Negre doit trois mains de mil amarré , contenant chaque cinquante épics marchands.

Un Forgeron , & son valet , doivent rendre par jour cinq pieces de ferremens , soit houes , haches , ou serpes , pourvu que ce soit dans une forge bien montée.

Un Potier , trente pots & vingt formes.

Un Negre doit cent bardeaux dolés par veillée , & une Nègresse soixante-dix ; & par jour , veillée comprise , le Negre en doit six cens , & la Nègresse quatre cens cinquante.

CHARROIS A TESTE DE NEGRES.

C'est un des travaux qui nuit le plus aux Negres ; lorsqu'il n'est pas proportionné : il empêche de grandir les jeunes Negres , les éreinte , & leur donne des descentes.

Un Negre de douze ans porte vingt-cinq livres.

Un Negre fait porte soixante livres , lorsque le chemin est court ; car s'il excède un quart de lieue , il doit n'en porter que cinquante , & une Nègresse quarante.

On recule ses affaires , faute de ces petites considérations ; il arrive la même chose , lorsqu'on met trop tôt le Negre à la houe. Il est facile de connoître les Habitans qui les négligent , lorsqu'on voit leurs esclaves.

Un Negre fait une couleuvre à presser le magnoc entre deux soleils , *Arrouma* prêt.

Il est étonnant de voir de grandes habitations , sans qu'il s'y trouve souvent de Negres décidés proprement à de certains travaux journaliers , tels que *Lamati* , le *Payara* , le *Manaret* , la *Couleuvre* & le *Rempaillement*. On perdrait bien moins de tems , si on formoit des sujets propres à des usages particuliers , & l'on tireroit de grands avantages de trouver sous sa main , en tous tems , des esclaves capables d'être employés à l'agréable comme à l'utile.

DU COMMERCE & de l'achat des Negres  
à Cayenne.

L'avidité des Habitans sur l'achat des Negres , expose à de grosses pertes. Il en vient , à la vérité , si peu , qu'on

croit devoir se presser. Il est cependant dangereux de le faire trop légèrement. Il seroit mieux, au contraire, d'imiter à cet égard les anciens Colons, qui s'attachent moins à juger d'un Negre par son extérieur, que par la nation dont il est originaire. C'est aussi par la constitution de ses membres, & par la vivacité de ses gestes & de ses yeux, qu'on doit se décider. C'est en effet ce qui indique la qualité des organes.

On doit avoir soin, lorsqu'on traite un Negre, de lui faire tirer la langue, pour voir si elle est vermeille, & si elle n'est point chargée, ce qui est un assez bon indice de la santé dont il jouit. Il faut le mettre vis-à-vis d'un Negre de son pays pour le faire jaser, pour savoir s'il n'a pas de douleur, s'il n'a pas eu de coups dans la traversée. On doit le voir manger, afin d'examiner s'il le fait avec appetit & vivement, s'il est gai, s'il rit en parlant. Le Chirurgien le visitera, pour diverses maladies cachées, & sur-tout pour le *Mal rouge*, qu'on appelle en France *Ladrierie*. Il sera bon de le faire courir à la distance de deux ou trois portées de fusil, pour découvrir s'il est ingambe. On ne sauroit, en un mot, examiner trop scrupuleusement ce qu'on achete, quand on traite des Negres. C'est de-là que dépend le succès de nos travaux & notre fortune.

On doit apporter la même attention à l'examen d'une Nègresse, & y ajouter au surplus celle qui est particuliere à son sexe. L'usage de vendre plus cher une Nègresse enceinte, me paroît déplacé, en considérant les risques de l'accouchement.

Si j'avois à traiter des esclaves de l'un & l'autre sexe, je m'attacherois à des enfans de dix à douze ans, parce qu'indépendamment de ce qu'ils sont moins chers, on les forme à sa fantaisie, & ils se trouvent insensiblement Negres faits au bout de peu d'années. Il est vrai que pour de telles spéculations, il est indispensable d'avoir un atelier monté.

A quelqu'âge au reste qu'on traite les Negres, on

doit employer toute la prudence imaginable, & ne pas se presser de les appliquer aux travaux fatigans ; car il n'est pas naturel d'attendre autant de secours d'un Negre nouveau que d'un ancien. Les premieres occupations doivent être autour de la case, on le fera balayer & nettoyer, on l'enverra à l'eau, il s'accoutumera insensiblement au travail & à l'obéissance, qu'on lui rendra supportable par un ton modéré & un air de bonté ; qui serviront à l'attacher au Maître, sur-tout s'il est bien nourri & bien soigné.

La premiere attention d'un habitant, & la plus importante en ce genre, doit être de faire saigner & purger un Negre aussi-tôt qu'on en aura fait la traite.

Il y a beaucoup d'habitans qui ne traiteroient pas d'un Negre, s'il n'étoit pas d'une nation distinguée. En effet, on doit en faire un grand choix. Les *Congos*, par exemple, sont rarement bons sujets, & ont quantité de défauts nationaux ; ils sont paresseux, voleurs, menteurs, ont une propension à manger de la terre, & à se pendre pour le moindre chagrin. Ce n'est pas seulement à leur arrivée qu'ils ont cette manie, elle subsiste encore même après plusieurs années de service. Ils ont cependant le talent de commercer habilement ; mais ce n'est pas sans y mêler la ruse & la friponnerie.

Les *Carmentins* sont vifs, adroits, apprennent facilement tout ce qu'on leur enseigne ; mais ils sont mutins & brouillons, fomentent volontiers des complots, & demandent à être traités plus sévèrement que les autres.

Les *Aradas* méritent la préférence sur toutes les autres nations, pour le travail grossier d'une habitation. Ils ont le cœur excellent, & susceptible d'attachement. Ils sont experts dans le métier de la Corderie, & s'employent à tous les travaux qui regardent la pêche. Ils ont un goût naturel pour arranger leurs cases ; ils aiment à bien vivre : aussi se donnent-ils beaucoup de peine & de mouvemens pour se procurer la subsistance.

Ceux du *Senégal* sont assez généralement bons; ils sont noirs, & communément bien faits & vifs, travaillans plus pour leur Maître que pour eux; ils sont craintifs & obéissans. Les autres nations de l'Afrique sont peu connues à Cayenne, il en vient rarement d'*Angole* & de *Mofambique*.

Un habitant qui veut réussir, doit s'appliquer indispensablement à bien connoître cette partie intéressante, & ne rien omettre des préceptes que je viens d'énoncer, observant en outre de ne jamais regarder à une dizaine de pistoles par Negre, pour avoir un sujet choisi; c'est un argent bien employé, & qu'on ne regrette jamais.

Le prix ordinaire d'un Negre à Cayenne, en tems de paix, est de mille livres. Une Nègresse vaut neuf cens livres, une Negre de huit à neuf ans, sept à huit cens livres. Il y a quelquefois de bons coups à faire, en achetant les restes des cargaisons. Mais cela n'arrive que rarement.

*MALADIES les plus communes aux Negres ;  
maniere de les traiter.*

Parmi les maladies communes aux Negres, & qui demandent l'attention d'un Maître, il faut s'attacher particulièrement à les traiter des maladies vénériennes, qui leur sont très-familieres, & en tirer l'aveu; car le soin qu'ils prennent de les taire, occasionne une infinité de morts, qu'il seroit d'autant plus facile d'éviter, qu'on peut les guérir même sans le secours du Chirurgien.

*G R A N D S R E M E D E S.*

On commence à disposer, pendant quinze jours, les Negres par des bains chauds à la veillée du soir: après les bains, on les fait saigner & purger, avec un

gros de pilules mercurielles ; on les tient ensuite dans une chambre bien chaude , puis on les frotte pendant trois jours d'un gros d'onguent mercuriel à toutes les jointures , on l'employe à plus grande dose , si le sujet est difficile à saliver. On diminue l'onguent de moitié , jusqu'à ce que la salive pese quatre livres : on donne pour cet effet au malade une mesure marquée , qu'il doit remplir en vingt-quatre heures , & qu'on a jaugée avec de l'eau. Si le malade , au lieu de saliver , alloit simplement à la selle , il faut avoir alors l'attention de lui nettoyer la bouche avec du *Maubin* bouilli matin & soir , & lui faire prendre une assez grande quantité de tisane de *Salsepareille*. Lorsqu'on s'apperçoit que le mercure corrode les gencives & ébranle les dents , on peut mettre du taffia dans le *Maubin* bouilli , pour nettoyer la bouche avec de la charpie au bout d'un petit manche.

Le malade doit boire , pendant un mois , une tisane composée d'une demi poignée de *Gayac* , autant de *Sassafras* , & , à son défaut , de *Parrera brava* , & une poignée d'*Antimoine* : on laisse bouillir & réduire le tout à une chopine.

Le malade ne doit pas s'exposer subitement au grand air ; il faut préalablement le saigner & le purger , ce qui le mene à huitaine , pendant lequel tems il prend des petites tisanes , & mange un peu de soupe , afin de réparer ses forces. Dans le cours des remedes , il vit de *Matété* , de Mil bouilli clair.

La GONORRÉE se guérit aussi facilement que radicalement. On saigne & on purge , pour mettre le corps en mouvement. On fait bouillir environ une poignée de racines de *Petits Ballets* , ou de *Croc-de chien* , dans deux pintes d'eau , qu'on réduit à une , pour en boire à sa soif pendant quinze jours , au bout desquels , s'il n'a fait aucunes débauches , on fera réduire une poignée de racines de *Genipa* , d'une pinte d'eau à une chopine. Le malade en boira matin & soir pendant huitaine , ce qui

le purgera , en mettant fin à la maladie. Au reste , la seule racine de *Genipa* peut guérir radicalement cette maladie , en prenant pendant quinzaine deux bouteilles par jour de cette décoction.

CHANCRÉS. Prenez de la racine de *Canne Congo* : exprimez-en le jus , dont on boira matin & soir , en guise de pifane , en appliquant sur le Chancre la pellicule du dedans du *Bois canon* , que vous ratifferez : changez de poudre matin & soir , le Chancre dispaôit en huit jours ; & s'il est vénérien , il faudra garder pendant trois semaines le régime de l'article précédent. Ces simples sont communs dans les habitations , & c'est à tort que beaucoup d'habitans payent fort cher des Chirurgiens , qui n'employent pas autre chose pour les guérir.

MAL DE RATE. Ce mal est fort commun à Cayenne : la longueur des fievres , & la quantité de saignées , le donnent immanquablement ; les eaux peuvent aussi y contribuer. Le remede le plus sûr est une poignée de *Vervaine* , que l'on pile menue ; on y joint un jaune d'œuf frais , & une cuillerée d'huile d'olives , on brasse le tout ensemble , pour être appliqué en cataplasme.

POINT DE CÔTÉ. Une poignée de *Basilic du Para* , cuit avec du fort vinaigre , & appliqué fort chaud , l'enleve , s'il ne provient que de vents , ou de douleur.

DARTRES VIVES ET ROUGES. Je dis rouges , parce qu'il y en a de différentes couleurs & figures ; les rouges , comme les plus communes , & les plus faciles à enlever , n'ont besoin que de gomme de *Poirier sauvage* , qui croît dans les savannes & les bois , & qui est connu de tous les Negres. On tranche l'arbre , duquel sort une gomme jaunâtre , dont on frotte la dartre , après l'avoir animée : répétez le matin ce remede pendant trois jours , & elle dispaôitra.

La dartre lépreuse ne se guérit qu'avec la graine que la mer apporte quelquefois sur le rivage ; elle est plate comme une lentille , & large d'un écu ; elle donne la

fièvre. On croit que c'est de la graine de *Paletuvier*.

Les *PIANS*. On peut regarder cette maladie cruelle comme la petite vérole Américaine. Il est avantageux pour un Maître que ses petits Nègres ayent cette maladie de bonne heure ; car dès qu'ils sont grands , cela les jette dans des dérangemens considérables , leur procure des douleurs qui ne cessent point , & souvent même les estropient. Ceux qui sont attaqués de cette maladie , ne doivent jamais approcher de la case du Maître ; on court de grands risques à n'y pas apporter la plus forte attention. Il n'y a de remède à cette maladie dans les enfans que le tems , & un travail pénible & continuél pour les personnes faites , lesquelles boiront de la pti-sane , lorsqu'elles verront les *Pians* sécher & diminuer d'eux-mêmes.

On se sert de lait de *Mapas* , lorsque les *Pians* après deux ans s'opiniâtrent sur le Négrillon ; il faut cependant observer de ne s'en servir qu'après la disparition de la mere des *Pians*. On doit alors laver les enfans avec la feuille & la racine de *Mapas* bouilli : cette attention les garantit des *Crapes* , des *Guignes* & des *Saouaais*.

Les *CRAPES* , ce reliquat de *Pians* , vient ordinairement sous la plante des pieds , entre les doigts , ou au talon. Le mal qu'il cause aux Nègres les empêche de marcher , & souvent on prend du mâchefer & du jus de citron mêlé avec du vinaigre & du *Catalou* , le tout bouilli jusqu'à consistance d'onguent , que l'on applique très-chaud sur la *Crape* , après l'avoir fouillée & arrachée jusqu'au vif. On la détruit , en l'attaquant ainsi , à trois à quatre reprises.

La *CUIGNE*. C'est encore , pour l'ordinaire , un reste de *Pians*. Ce mal jette la chair en dehors , & forme un petit bouton très-incommode : le verd de gris pilé & mêlé avec du citron , est un remède unique , mais il cause des douleurs inexprimables pendant deux ou trois heures. Il faut , pour emporter ce mal , se servir jus-

qu'à trois fois de ce remede, qui est également spécifique pour de petits ulceres, qui viennent souvent aux pieds.

Les SAOUAOS sont des taches qui viennent communément aux mains; la peau se leve alors par écailles. Ce reste de *Pians* s'adoucit à force de le laver avec du jus de citron, mais il est incurable.

MAL D'ESTOMAC. Cette maladie est commune parmi les Negres, & vient de plusieurs causes; les paresseux, les Negres rebutés, les mangeurs de terre, en sont facilement attaqués; un habitant doit y être très-attentif. Il vient quelquefois à la suite d'une longue maladie; il provoque à dormir, ou à l'inertie; il faut faire agir le malade, en le forçant de monter des mornes.

La boisson la plus ordinaire dans cette sorte de maladie, se fait avec la racine de *Petits Balets* & du Citronnier. On prend une poignée de chaque, qu'on fait bouillir dans six pintes d'eau, réduites à quatre, & on ajoute dans la décoction une livre de gros syrop. On ne doit faire usage d'aucune autre boisson pendant un mois, observant de purger tous les huit jours avec des pilules mercurielles.

Ou bien prenez de l'écorce de *Bois immortel*, branche, corps & racine, environ demi-livre; grattez-en la peau, & la coupez par morceaux; ajoutez-y égale partie de racine de *Pois à gratter*, racine d'*Indigo sauvage* & de *Guimauve*; mettez le tout dans un pot à syrop, laissez infuser à froid pendant vingt-quatre heures; l'infusion faite, jetez-y de la rouille, ou un morceau de fer passé au feu. Il faut boire tout avant de remettre de nouvelles racines, & continuer ce remede pendant un mois.

DES FIEVRES NEGRES. On peut les nommer ainsi; car être saigné aujourd'hui, purgé demain, se reposer le lendemain, travailler le quatrieme jour, telle est la marche de cette maladie, qui differe beaucoup des  
nôtres;

notres ; il faudroit renoncer aux travaux , s'ils en étoient attaqués.

Le remede le plus souverain , est la gomme gutte ; donnée à la dose d'un dez ; lorsqu'elle est rare , on prend huit grosses graines de *Palma-Christi* , que l'on pile , & que l'on brasse ensuite dans un peu d'eau chaude , afin d'être passée & réduite dans un verre à un pouce de haut ; on met le verre à moitié pour les personnes difficiles à émouvoir. La gomme gutte se met le soir dans un verre ; & on verse dessus de l'eau froide ; à la hauteur d'un pouce , afin de la trouver délayée le lendemain matin. Il y a des Negres que la gomme gutte pure rend malades : on peut dans ce cas mêler vingt-cinq grains de jalap ; avec autant de gomme gutte.

Je parlerai du *Quioquio* , qui est aussi un purgatif , à l'article de l'*Aouara* , d'où il provient.

Un habitant en regle , doit toujours avoir chez lui de l'huile de *Palma-Christi* , & de la graisse de *Quioquio* , pour purger les enfans ; à la dose qui leur convient.

Des VERS. Tout le monde y est sujet , & les enfans sur-tout ; sans cette vermine , & le *Mal de mâchoire* , il n'y auroit pas de pays au monde plus peuplé. On se fert , pour la détruire , d'huile & de citron ; qu'on prend à jeun : on fait encore usage du lait d'une espece de figuier , dont la dose est d'une cuillerée à café avec autant d'eau ; cet acide coupe les vers en morceaux ; mais on a soin de le mitiger avec l'eau ; dans la crainte qu'il n'attaque & ne corrode les intestins.

Des MALINGRES. On les panse communément avec du *Taffia* , mais c'est à tort ; il n'est bon qu'aux écorchures & blessures accidentelles , & contraire aux plaies qui viennent par l'abondance ou le vice des humeurs. Il est facile de distinguer cette dernière espece , car les plaies grandissent à vue d'œil : on les panse alors avec un onguent de précipité rouge ou d'alun ; si cela n'opere pas , le plus couût est de tremper : ce remede ad-

mirable n'est en usage que parmi les Negres. On prend un vase proportionné au malingre ; on met force citrons entiers , avec une ou deux poignées de *Liane franche* & de *Bois de piisane* , espece de liane qui vient fort grosse dans les bois de revenue ; elle est de couleur de vin.

DES MALADIES ACCIDENTELLES. On n'avoit point connu à Cayenne de maladies générales avant l'année 1754. Les fievres furent très communes & très-dangereuses à la fin de l'été. En 1755 , on fut attaqué de coqueluches violentes , accompagnées de fievres & de maux de tête. En 1756 , il y eut des fievres putrides & des fluxions de poitrine. En 1757 , il regna un flux hépatique , qui reparoit encore de tems de tems. J'ai tâché de recueillir , dans ces tems de calamité , tous les remèdes propres à ces épidémies , au cas qu'elles reparoissent.

On traita d'abord la coqueluche à tâtons , & quelques habitans en furent les victimes. On parvint enfin à adoucir le mal par une saignée du bras , qu'on réitéroit selon la violence du mal , sans crainte d'arrêter l'expectoration. On prenoit une prise de thériaque sur les trois à quatre heures ; & pour peu qu'on vît de diminution , on prenoit une purgation violente. La boisson étoit de coquelico , au défaut de la fleur d'ébene bouillie , qui est plus pectorale & plus purgative , car elle sert au défaut de sené : on employoit aussi , avec succès , les potions absorbantes & somniferes.

La maladie de 1756 tiroit toute sa malignité de l'abondance du sang : on saignoit dans le plus fort de la fievre , & on donnoit le vomitif au quatrieme jour , il étoit souverain ; les lavemens purgatifs souvent réitérés faisoient partie du traitement.

Pour guérir la maladie de 1757 , on employa l'écorce de la racine de *Monbin* , de celles de *Goyave* , d'*Acajou* , de *Simarouba* : on les faisoit bouillir , & on en tiroit la teinture , à laquelle on ajoutoit du sucre com-

mun , jusqu'à consistance d'opiat , dont la dose étoit d'un demi gros mêlé, pour la prise du soir, de trois gros d'opium : on faisoit boire , immédiatement après , au malade un verre de vin pur ; sa boisson ordinaire étoit une limonade légère , à laquelle on ajoutoit une foible teinture de Taffia.

Ce remede , ainsi que les précédens , eurent beaucoup de succès , & je les ai recueillis pour les mettre en pratique , si Dieu affligeoit encore cette Colonie de ce fléau , qui emporta la fleur des Habitans.

Il y a un remede sûr à Cayenne contre le flux ordinaire , lequel fut mis vainement en usage contre celui qui regnoit alors , parce qu'il provenoit d'une autre cause. Ce remede est entre les mains de M. de Culan , Officier distingué par sa naissance & par son mérite ; il se fait un plaisir infini de le fournir en toute occasion. Le *Simarouba* en fait la base.

HÉMORRHAGIE. On arrête quelque Hémorrhagie que ce soit avec des feuilles de *Pois de sept ans* pilées ; on lave la plaie , s'il est possible ; sinon on applique le marc.

MORSURE DE SERPENT. Le Serpent est l'animal le plus à craindre pour les Negres & les bestiaux. Tous ne le sont pas également : ceux qui causent , pour ainsi dire , subitement la mort , sont le serpent à *Grage* , à *Grelots* , l'*Yayaye* ; il y a plusieurs remedes contre leur morsure , mais qui ne sont pas également souverains : le premier est la *Tayove* , dont on applique le marc sur la plaie ; le second est le *Pois Serpent* pilé ; on doit toujours avoir de ce remede sur soi , sur-tout le Commandeur , dans les abattis où il est plus ordinaire de rencontrer le Serpent.

De tous les remedes , c'est le *Ouangue* qui emporte plus rapidement le venin. J'en parlerai dans la suite & à son lieu.

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

*Des Indiens.*

**J**E ne traite de ces peuples que relativement aux services que les Habitans peuvent en tirer. Les voyages que j'ai faits parmi eux, m'ont donné la connoissance des différentes passions auxquelles ils sont sujets, & j'ai toujours pensé qu'on pouvoit en tirer un moyen de plus de se les assujettir plus particulièrement. Les Portugais excellent dans l'art de subjuguier ces peuples, & si on leur a reproché de la dureté à leur égard, ne doit-on pas aussi convenir que le François est sur ce point trop léger & trop inconséquent ? On a absolument négligé les secours qu'on peut en attendre en faveur du Roi ou de l'habitant. On auroit dû sans doute les mettre dans la nécessité indispensable d'avoir besoin des François ; cette politique n'échappera pas à un Général habile. Alors loin de les aller tirer du fond des terres, ils viendront d'eux-mêmes nous offrir leurs services.

Tant qu'on ne s'appliquera pas à cette étude, l'Indien s'arrogera toujours la liberté de quitter un habitant, de fausser ses conventions, & même d'emporter les avances qu'il en aura reçues. L'indifférence de ceux qui ont l'autorité, occasionne ces délits ; souvent aussi l'habitant se les attire, en ne remplissant pas ses engagements, ou ses promesses, en leur refusant quelques coups de Taffia les Fêtes & Dimanches, quoiqu'ils n'aillent pas à la chasse, & enfin en les maltraitant, lorsqu'ils manquent un jour d'apporter, ou du gibier, ou du poisson, s'ils y sont engagés.

La plupart des Habitans d'*Oyapoc* en ont chez eux, au défaut de Negres, pour ramasser leurs Caffés, leurs Cacaos, ou pour les autres besoins de la vie. Ces Indiens

leur font communément leurs abattis, moyennant une brassé de toile par mois, ou autres traités équivalens, comme une hache, ou une serpe. On leur doit un coup d'eau-de-vie par jour, du *Ouicou*, & trois cassaves par semaine, ou neuf livres de *Couac*.

Ils en détachent quelques-uns pour la pêche, ou pour aller aux *Crabes*. Lorsqu'on est en règle avec eux, & qu'on ne leur manque pas, un habitant peut leur parler ferme, & les obliger à un travail assidu. Les femmes Indiennes leur préparent leur manger; dans l'intervalle elles filent du Cotton pour l'habitant, & font des hamacs; on leur fournit la matière, & on leur fait présent de quelques rassades, & d'une juppe de *Zingue*, ou de toile bleue.

Les meilleures conditions pour les Indiens, sont les *Rassades* moyennes, des couleurs les plus tranchantes; de l'indienne rouge à grandes fleurs blanches; de la toile bleue; des couteaux à manche de corne, non à trois clous, mais à cinq; des miroirs à tirette, & des ferremens pour les hommes; un bon chien de chasse doit coûter une serpe & une hache, ou quatre brasses de toile de grand Saint-Jean.

Il ne faut pas croire que les Indiens soient également propres à la chasse, à la pêche, à faire des canots, des abattis & des voyages par mer. On manque souvent ses affaires, faute de faire cette réflexion.

Les Indiens du fond des terres ne sont nullement propres à la pêche de la mer; ils en ignorent même les poissons, ils ne s'occupent que de la chasse, encore est-ce à la fleche, & non au fusil. Ils pêchent bien dans les rivières, lacs, mares d'eau, *Periperis*, &c. Ceux qui habitent les bords de la mer sont généralement plus adroits.

Parmi les nations dont on a le plus de besoin, celle des *Maillés* excelle à faire des Canots. Ce sont eux qui en ont enseigné aux autres les proportions, & l'art de les creuser. Ils sont d'un aspect désagréable, étant

couverts d'une datter naturelle & farineuse. Ils sont d'ailleurs méprisables par leur paresse, ils ne plantent jamais rien, vivent de graines de *Baches*, & de tout ce que la nature leur offre, comme aux animaux. Il semble même qu'elle ait pourvu à leur subsistance, en leur procurant un bois de magnoc qui vient en huit mois, tandis qu'il en faut douze à tous les autres.

Les Maillés n'habitent qu'au milieu des marécages, ils enfoncent quatre piquets, sur lesquels ils amarrent une espèce de plancher de *Pineau*. Ils couvrent le tout de quelques feuilles de *Baches*; ils se servent d'une moitié d'arbre creusé, qu'on appelle *Coque*, avec laquelle ils vont & viennent sur leurs marécages.

Les *Palicours*, leurs voisins, sont au contraire très-propres, toujours *Tapirés* & huilés. Ils ont de vastes carbets dans des Isles, où ils jouissent de toutes les commodités connues aux Indiens; leurs talens particuliers sont les voyages sur mer, aussi ne doit-on se mêler de rien, quand ils conduisent une pyrogue; si le tems étoit absolument si mauvais qu'on ne pût envisager d'autre ressource que de se perdre, on est sûr de ne point périr, quand on ne les a pas forcés à manœuvrer contre leur volonté, par des coups ou par d'autres mauvais traitemens. Nous en avons divers exemples à Cayenne.

Les *Maraonnés*, & plusieurs autres nations, comme les *Ilouanes*, sont excellens chasseurs & flecheurs. Les *Galibis* joignent à ces talens l'art de bâtir à l'Indienne, avec plus de distinction que toutes les autres nations. Aussi sont-ils préférés pour élever nos maisons.

Nul Indien n'est plus propre à faire des abattis que ceux des terres, ils sont incomparables pour les découvertes, & pour trouver des ressources pour la subsistance au milieu des bois.

L'Indien est en général paresseux, vain, railleur, ivrogne, peu brave, mais très-adroit.

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

*DES PLANTES, Herbes, Arbrisseaux & Arbres qui naissent à Cayenne, & dont on y fait usage, relativement à divers objets.*

**J**E répéterai ici à-peu-près ce que j'ai déjà dit en parlant des Animaux qui pouvoient servir de nourriture aux Habitans de Cayenne. Le Naturaliste aura dû trouver ma description très imparfaite, un Botaniste en dira autant, par rapport aux Plantes que je cite.

Je n'ai point prétendu faire connoître toutes celles qui croissent dans la Guyane, ni même toutes celles que j'ai pu voir. Je me restraints à parler de celles qui sont le plus connues à Cayenne, qui y sont de quelque usage, en marquant l'emploi qui convient le mieux à chacune. L'expérience & les Sauvages ont été mes maîtres. J'aurai très-peu fait pour l'avantage de la Botanique; j'aurai fait beaucoup pour celui de la Colonie.

Il ne doit point être indifférent d'employer indistinctement toutes sortes d'arbres à toutes sortes d'ouvrages. On courroit le risque de ne point assez ménager des bois qui deviennent précieux, par l'espece d'utilité dont ils sont, qui, quelquefois même, sont rares en de certains quartiers, & de s'en servir pour telle destination, à laquelle tout autre qui seroit très-commun pourroit suppléer. On pourroit aussi choisir, pour ce qui doit être solide & durable, des bois, qui, par leur qualité, ne rempliroient pas cet objet. Avant que d'entrer dans le détail particulier de chaque Plante, & de ses différens usages, j'indiquerai en abrégé l'emploi le plus ordinaire de la plus grande partie de ces Plantes,

qui seront décrites plus amplement, chacune à leur article.

**ARBRES FRUITIERS.** *Oranger, Citronnier, Sapotiller, Abricotier, Avocat, Poirier, Cerisier, Goyavier, Acajou-Pomme, Calebassier, Corossolier, &c. Choux-Palmistes, Palmiers, &c. Saouary, Coupi,* dont les graines se mangent.

**PLANTES** dont les fruits sont bons à manger, *Bacobe, Bananier, Ananas, &c.*

**RACINES** qui servent à la nourriture, *Igname, Patate, Tayove.*

**HERBES ET LEGUMES.** *Mil, ou Mays, Ris, Epinars, Pistache de terre, &c. & plusieurs Plantes d'Europe qui sont naturalisées à Cayenne.*

**PLANTES** qui sont l'objet de diverses Manufactures. Le *Coton, le Cacao, le Caffé, le Roucou, l'Indigo, la Canne à Sucre.*

**BOIS** propres à faire des Canots, en tout ou en partie. *Cedres blancs, noirs, jaunes, Bagasse, Grignon, Saouary, Ouaille, Coupy, Angelique, Couipo rouge, blanc, Maho, Gagou, Pagaye, Bois de Lettres jaune, &c.*

**BOIS A MEUBLES.** Les bois *marbré, ou de Féroles, satiné, de Lettres, de Sainte Lucie, Tapiré, Bois fin, Acjou, Ebene verte, Bois rouge, &c.*

**BOIS A BASTIR.**

Bons pour fourches. C'est ainsi qu'on appelle les poteaux qu'on enfonce en terre, après avoir passé au feu ce qui doit y entrer, & qui soutiennent les maisons. *Balatas, Cœur dehors, Bois rouge, Ouapa, Ouacapou, Bois agouti, Bois citron, Bois crabe, Pagaye, Laminouard, &c.*

Pour pôtés. Ce sont les gros pieux qui forment les entourages.

Pour piquets, barres, &c. *Bois rouge, Ouapa, Ouacapou, &c.*

Pour planches. *Grignon*, *Courbaril*, *Carapas*, mais en employant, celles-ci, aussi-tôt qu'elles sont faites, &c.

Pour pilotis. *Cœur dehors*, *Sampa*, *Ouapa*, *Ouacapou*, &c.

Pour bardeau. *Balatas*, *Grignon*, *Many*, *Ouapa*; *Ouacapou*, &c.

Pour lattes. *Pineau*, *Sampa*, &c.

Pour chevilles à tenir le bardeau. *Bois mouffé*, *Monbin sauvage*, &c.

Pour chevrons, sablières, & tout ce qu'on employe à couvert dans le haut des maisons, *Carapas*, *Bois caca*, *Bois d'ébene*, *Bois makaque*, &c.

PLANTES & Arbres dont les feuilles servent à couvrir les cases. *Ouaye*, *Tourloury*, *Maricoupi*, *Caumoun*, *Maripa*, *Baroulou*, *Herbe à bled*, *Queue de Biche savane*, ou *Yappe*, *Roseaux*, *Pailles de canne de sucre*.

PLANTES ET ARBRISSEAUX propres à faire des hayes vives ou palissades. *Citronnier*, *Oranger amer*, *Medecinier*, *Bois immortel*, *Pommes raquettes*, &c.

PLANTES & bois à enyvrer le poisson. *Sinapou*, *Bois Inâien*, *Conami*, ou *Conani franc*, *Conani du Para*, *Ouassacou*, &c.

POUR DIVERS USAGES, savoir pour gros ouvrages. *Balatas à grosse écorce*. Pour bordage & mardriers. *Bois Duc*, *Contacitrain*, ou *Fente dure*. Pour barriques. *Many*. Pour cercles. *Bois puant*, *Couratari*, *Oucle*. Pour rouleaux, tables de moulin & moyeux. *Cœur dehors*, *Courbaril*, & *Coaipo blanc*, au défaut du *Courbaril*. Pour courbes. Racines & branches de *Cougy*, de *Maïo*. Pour tuyaux. *Sampa*. Pour des piles. *Bois de Lettres*. Pour pilons. *Coupy*, le gros *Panacocéo*.

Ce tableau abrégé, suffit pour guider; la lecture de chaque article guidera plus sûrement.

J'avois fait ce qui dépendoit de moi. On a jugé que si aux Plantes que j'indique, on ajoutoit non-seulement

les noms Caraïbes , mais aussi ceux sous lesquels Marcgrave & Pison les ont fait connoître , ainsi que celui qui est le plus reçu par les Botanistes , cette addition pourroit avoir son utilité. J'ai été aidé par rapport à celles qui pouvoient être connues , ou que Barrere avoit citées , ou que ma description , toute imparfaite qu'elle est , a pu faire reconnoître.

---

**ABRICOTIER.** Arbre fruitier , très-beau , grand , touffu , dont les branches montent & s'élevent également de toutes parts , en pyramide ; très-propre à être planté en avenue , & nullement à faire des allées couvertes. Etant isolé & exposé au grand vent , il est sujet à se casser.

Son bois est mol , filandreux , & n'est d'aucun usage ; ses feuilles sont larges , d'un beau verd , assez semblables à celles du Laurier , longues de quatre à cinq pouces , épaisses , luisantes.

Ses fleurs ont une odeur douce. Etant distillées , elles donnent une liqueur agréable.

Le fruit est rond , & gros comme une balle à jouer. L'écorce en est crevassée & brune , la chair est épaisse d'environ un pouce , jaune comme celle d'un Coin , ayant ainsi à-peu-près la couleur des Abricots d'Europe , dont elle a aussi quelque goût : cette raison a fait donner à l'arbre le nom d'*Abricotier*.

Son noyau est gros comme un œuf de poule , filonné , & couvert de filamens.

On le mange crud , ou dans du vin ; on en fait d'excellentes gelées.

L'arbre n'est point naturel au pays. Il est connu sous le nom d'*Abricot de Saint-Domingue*. C'est de cette Isle que les premières semences ont été transportées ailleurs.

*Mamei. Pl. Ic. 170. Manchiboui , Car. Arbre qui porte de grosses pommes pâteuses , à trois noyaux.*

**ACACIA.** Petit Arbrisseau épineux. La fleur est

jaune. On l'employe pour former des hayes vives, qui servent d'entourages.

**ACAJOU A PLANCHES.** Arbre qui vient haut & gros à proportion ; on en tire des planches, qui ont deux pieds de large.

Le bois en est rouge, il y en a de marbré, de jaune & de blanc clair. Il se polit aisément, & a un coup-d'œil luisant. Il l'emporte sur celui des Isles, par la finesse de son grain, comme par la nuance de ses fibres. On en fait des meubles.

Il a une odeur très-suave, qu'il communique au linge qui seroit enfermè dans une armoire faite de ce bois.

Par les hommes Caraïbes, *Oubouheri*. Par les femmes, *Iacaïcachi*. *Jonsonia*, *Ad.* 343. Cedre à Saint-Domingue.

**ACAJOU-POMME.** Arbre tortueux, & qui ne s'éleve pas beaucoup.

Sa fleur répand une odeur très-douce. Son fruit est une pomme terminée par une noix verte. La pomme n'est bonne à manger, & n'est agréable, que quand elle est bien mûre. La noix, dont l'amande se mange en guise de cerneau, ou sur le gril, ne se peut ouvrir qu'avec un couteau, ou un marteau. Les deux coques ont une huile caustique, qui causeroit des douleurs vives, si on les portoit à la bouche.

On dit que le fruit est propre à faire périr les vers des enfans, & qu'il rafraîchit. Les Indiens le regardent comme un remede propre à resserrer dans le cours de ventre : les Caraïbes font brûler la noix, & en laissent distiller l'huile sur leurs dattres.

Le bois en est dur, moins cependant que celui de l'Acajou à meubles, plus brun, sechant moins vite, & sans aucune odeur. Comme il est tortueux, on tire de ses branches des ceintres propres à former des dessus d'armoire, des corniches arrondies. Ses contours sont quelquefois si naturels, qu'il n'y a plus qu'à leur donner quelques coups de ciseau pour les perfectionner ; on en fait aussi des montans de tables, de bureaux, &c.

Quand on taille l'arbre , il en sort une gomme dont on se sert pour coller tout ce qu'on veut soustraire à l'humidité & aux insectes. On la passe aussi sur les meubles ; pour leur donner un vernis agréable.

Il fleurit en Septembre. Les fruits sont mûrs en Décembre & en Janvier.

*Aloi. Car. Aloi ichic.* Noix , ( bout , tête , ) d'Acajou. *Ouloui Car. Acaju iba , Acaja iba , Marcg. 49. Fig. Acaju fructus , id. ibid. Acaguacaya , Acajuti , Itimaboera , Castanea , id. ibid. Fig. Acajou , Thev.*

ANANAS. Le fruit de cette Plante , qui s'éleve peu de terre , varie beaucoup. Il y en a qui sont en forme d'œuf , avec la chair blanche ; d'autres en pyramide , avec la chair rouge ; il y en a de plus ou moins gros ; le rouge est préféré.

L'*Ananas pite* est estimé à cause de l'odeur plus agréable qu'il répand , & qui s'augmente à mesure qu'il mûrit. Il doit être cultivé par préférence dans les jardins.

Tous sont excellens , ou cruds , ou par tranches dans du vin , & dans de l'eau-de-vie. On les met en entiers dans du syrop , ils s'y confisent naturellement , s'y conservent , & peuvent se transporter aussi loin qu'on veut.

Ils se multiplient de plan ou d'œilletons.

*Nana. Marcg. Yayaoüa , Car. Ananas.*

ANGELIQUE. Grand arbre propre à faire des Canots , & qui mériteroit même la préférence sur le *Baggasse*.

Le bois est grisâtre , filandreux ; le grain ressemble à celui de l'*Ouacapou*.

Je ne l'indique ici , que comme devant être dans la terre ferme , & pour engager à l'y chercher. Il est très-commun au Para.

AOUARA. Espece de chou Palmiste , qui ne se trouve que dans certains quartiers , & plus volontiers aux bords de la mer.

Il vient fort haut ; il est garni de piquans le long de sa tige ; son fruit vient par régime , la graine tombe

d'elle-même quand elle est mûre , ou par l'effet des vents de Nord qui regnent au mois de Mars. Elle engraisse les bestiaux ; & par cette seule raison , l'arbre doit être ménagé dans les savanes. Mais l'huile qu'on en exprime , par décoction , offre une utilité bien plus grande ; c'est proprement l'*Huile de Palme* des Isles.

*Palma dactylifera aculeata fructu corralino major.*  
*Plum. Barr. 87. Pindova, Marcg.*

HUILE D'AOUARA. Dès qu'on a fait porter chez soi , la graine qu'on ramasse au pied de l'arbre , on la met par tas , qu'on couvre de feuilles , & qu'on charge de bois , pour la garantir du grand air & du soleil. Elle est pourrie au bout de quinze jours. On la pile alors dans un *Canot* ( espece d'auge ) fait exprès , & qui ne doit servir qu'à cet usage , pour séparer toute la chair d'avec le noyau ; on acheve avec la main ce que le pilon n'a pu faire. On jette ensuite dans une chaudiere qui est sur le feu , autant de chair que l'on peut en mettre dans les presses qu'on peut avoir ; il ne faut même la mettre dans les presses , que lorsqu'on voit cette chair fumer fortement ; avant ce moment , on remue continuellement , pour faire surnager les parties huileuses. La presse , ou la *Couleuvre* , se charge comme quand on veut presser le magnoc. L'huile qui en sort est reçue dans un vase , & mise tout de suite dans des pots. Quand toute la récolte est finie , on fait rebouillir cette huile pour la purger de toute son eau , alors elle est de garde.

On s'en sert pour brûler dans les maisons , & elle brûle en entier , sans la moindre perte. Les Negres l'employent pour assaisonner leurs mets ; les Blancs même en font le même usage , quand ils n'en ont point d'autre.

On l'employe , selon *Barrere* , avec succès , pour appaiser les douleurs de collique & celles d'oreille.

QUOROQUIO. C'est le nom de la graisse qu'on tire de l'amande de l'*Aouara*. Le noyau qu'on a séparé de la

graine, se conserve pendant une année, au bout de laquelle, on le casse pour en tirer l'amande.

Il ne faut prendre de ces amandes que trois à quatre poignées, qu'on jette dans une chaudiere moyenne, mise sur feu modéré, pour pouvoir les *Brasser*, ou remuer à son aise. La graisse surnage peu à peu, on l'enleve à mesure avec une cuillère: on a grand soin de la passer, avant que de la mettre dans un vase, parce qu'elle se fige presqu'aussi-tôt.

Si on veut l'employer en friture, on la fait bouillir auparavant avec un morceau de cassave, ce qui acheve de lui ôter un goût aromatique, qui lui est naturel.

Huit cuillerées de cette graisse, dans quatre d'eau de pourpier, purgent fortement le Negre le plus robuste, & sans aucune tranchée.

ARBRE D'ENCENS. Le bois est rougeâtre; la gomme résine qui coule abondamment de cet Arbre, est semblable à la gomme elemi. Elle est d'un jaune pâle; on la brûle dans les Eglisses de Cayenne au lieu d'Encens. Son odeur est bien moins agréable que celle de l'Encens qu'on brûle en France.

Cette gomme se mêle avec l'espece de bray qu'on tire du *Mani*, & sert à lui donner plus de corps.

*Terebinthus piltacia fructu non eduli. Plum. Barr. p. 107. An Icicariba. Marcg. ? Sipo. Gal. Barr.*

ARBRE de Saint-Jean, ou *May*, ou *Bois blanc*. Cet Arbre ne vient jamais gros, mais très-haut & droit, avec une simple touffe de feuilles au sommet; on le préfere à tous les autres, pour la cérémonie de planter le *May*.

Le bois d'ailleurs sert à faire des chevres, des grues, des échelles, parce qu'il est léger. On en fait aussi des chevilles, au défaut de *Bois mouffé*.

ARROUMA. Plante qui passe pour une espece de *Pineau*, qui croît le long des prairies, & dans les fonds gras & marécageux, de la hauteur d'environ dix pieds. La tige, qui est anguleuse & sans nœuds, est grosse

comme le pouce , ou du moins comme le petit doigt , vers le bas de la tige qui diminue dans sa hauteur.

Elle se fend aisément en long , comme l'osier franc ; une pellicule forte , qui sert d'écorce à la côte des feuilles , se leve avec un couteau , par bandes d'un demi-pouce au plus.

On en fait des *Manarets* , des *Borghes* , des *Gouris* , & d'autres instrumens , dont les Sauvages se servent dans leurs travaux. Ils sont très-adroits à l'employer pour tous les ouvrages de vannerie ; les *Pagaras* , ou corbeilles , les *Cataolis* , ou hottes , leurs *Racouma* , ou couleuvres , leurs *Matoutou* , ou petites tables à manger , se tirent de la même Plante.

Du côté du Para , il y a de petits paniers nommés *Bacalla* , de diverses formes , & diversifiées par un coloris artificiel , qui ne sont qu'un tissu délicat , de petits brins de la tige d'Arrouma & de ses feuilles. Barrere croit qu'avec l'Arrouma , on pourroit faire des nattes.

Quand ils ont coupé la longueur qui leur convient , ils ôtent l'écorce verte avec le dos d'un couteau , & vont ensuite au bord de l'eau passer , dans leurs mains pleines de sable , les brins coupés , pour enlever le peu d'écorce qui reste.

Ils noircissent ensuite ces brins , les divisent en quatre quartiers , & chaque quartier en deux , tirant en même tems la moëlle qui est au centre. En mettant alors un des deux bouts entre leurs dents , & le tenant de la main gauche , ils levent encore de la main droite une lanierie mince comme du papier , dont ils font leurs ouvrages.

On pourroit l'employer au même usage que le Rotang , dont il a la couleur quand il est sec.

*Palma dactylifera humilis* , *Cannacoroides* , *caudice tenui fissili*. Barr. Eff. p. 89.

*Aroman* aux Isles , *Herbe aux hebéchets* , Du. T. 185. *Aticone* par les hommes Caraïbes , *Oualloman* par les femmes. *Bihai* , *Plum.* dont il est une espece.

AVOCAT. Arbre fruitier , qui s'éleve moins haut

que l'Abricotier , & peut entrer dans l'ornement d'un jardin ; mais le bois en est mol , & sujet à prendre la pente sous le vent , il faut avoir soin de l'étaier.

Son fruit est agréable ; on le mange comme le melon , avec du sel & du poivre.

Il est gros , ainsi que son noyau , duquel on tire , en l'incisant , une petite couleur violette. Du fil teint de cette couleur seroit très-propre à marquer le linge.

On se sert d'un moyen plus court : on étend sur le noyau l'endroit du linge que l'on veut marquer , & avec la pointe d'un couteau , on trace sur le linge la lettre qu'on veut. La couleur alors suivant la trace qu'on a faite , s'imbibe dans le linge , & ne se passe jamais.

Trois ou quatre de ces Arbres , seroient très-utiles à côté de chaque case de Negres , pour eux & pour leurs enfans Le bois n'est bon à rien.

*Ahuaca quahuil. Xim. 140. Laet. N. O. 226. Aguacate Hispanis corrupto nomine , Laet. ibid. Aouacate Car. The Avocado or. alligator Pear tree Sl. cat. 186. Persea Clus. Laurus. Bois d'Anis, Gall.*

BACHE , Latanier aux Isles. Palmier grand & beau , qui croît dans les endroits marécageux ; il est creux en dedans , & rempli de moëlle. Fendu & vuide de sa moëlle , il sert naturellement de goutieres.

Si on le coupe de la longueur des chemins qu'on veut rendre praticables , & qu'après l'avoir fendu & vuide on l'incruste dans la bouë , son usage sera préférable à ces bois ronds qu'on y employoit , & dont l'inégalité ébranloit , par des cahors répétés , les bandes ; démanchoit les jentes des voitures.

Les feuilles sont plates & en forme d'éventail.

En naissant , c'est un éventail fermé ; épanouies , c'est un éventail ouvert , excepté que les bouts sont pointus & séparés. Elles servent de parasols , de parapluies , on en couvre les cases.

Les Sauvages lient deux ou quatre de ces feuilles ensemble , savoir deux dessus & deux dessous ; dans le milieu ,

milieu, ils mettent des poissons attachés par la queue, qu'ils exposent au feu pour les conserver.

Les *Maillés* font un grand cas de ce Palmier; ils en mangent le fruit, qu'on appelle *Pomme de Bache*, se servent des feuilles pour couvrir leurs cases, & en tirent un fil pour faire leurs hamacs.

On en prend des morceaux gros comme la moitié du poignet, qu'on attache au corps du Canot, pour en relever les côtés en guise de bordage.

La Bache fendue en long, & taillée en maniere de litteaux, arrêtés avec des brins de *Pitte*, leur sert de voiles. *Barr. Rel.* 134.

*Palma dactylifera radiata major glabra, Plum: gen. Barr. 90. Caruaiba, Pisf. 1653 .p 126. Alattani, Car.*

BACOBÉ, ou BACOVE, Voyez BANANIER.

BAGASSE. Très-grand arbre, touffu, qui vient droit & gros; sa feuille est digitée, il y en a une espèce qui croît sur les mornes, ou petites montagnes, & une autre près des marécages.

Celui-ci est léger, il dure davantage, & ne cale ou ne s'enfonce jamais; aussi est il préféré à celui des mornes, quoiqu'il soit plus difficile à ouvrir.

La partie d'Oyapock est la plus abondante en Bagasse. Les Habitans de ce canton en font commerce avec ceux de Cayenne.

*Bagasse.* On appelle de ce nom la canne pressée qui sort du moulin.

BALATAS BLANC. Arbre qui vient fort & très-droit, la feuille est étroite & pointue; son écorce est adhérente, brune & tailladée.

Il est très-facile à scier, il a la même couleur & le même aubier que l'*Acoma* des Isles, dont parle le P. Labat. Il s'éclate, & se fend au soleil.

On en peut faire du bardeau, & l'employer dans le haut des charpentes; mais on s'en sert peu pour des poteaux, ou fourches en terre. Il attire les poux de bois, qui s'insinuent dans son cœur d'un bout jusqu'à l'autre.

Si on s'en sert pour faire des fourches, il faut qu'elles soient grosses, & que l'arbre soit vieux.

Quand on l'employe, la couleur est rougeâtre; mais elle disparoît dans la suite, & le bois devient tout blanc.

Le Balatas rouge perd aussi de sa couleur rouge, mais elle ne devient que grisâtre.

**BALATAS ROUGE**, appelé à Saint-Domingue *Sapotiller maron*. C'est le premier des bois pour bâtir.

Il l'emporte sur tous les autres par sa beauté, par sa tige droite, ainsi que par sa longueur & par sa grosseur. Il vient ordinairement au bord des rivières; sa feuille est petite. Il s'équarrit parfaitement bien: c'est un de ceux qui durent le plus à l'air, il est sans fin lorsqu'il est à couvert.

Il a le cœur plus gros que le Balatas blanc.

Il s'éclate quelquefois, & se fend au soleil. Son fruit rond & gris, ou longuet & jaune, ressemble à une prune d'Europe. Ce fruit est fort recherché; on le mange au dessert, il est doux, agréable & sucré.

*Balata, Car. Sapota.*

**BALATAS A GROSSE ÉCORCE**. Il vient aussi haut & plus gros que le *Balatas rouge*, mais il est tortu & plein de nœuds.

Il n'est bon qu'à de gros ouvrages, étant trop plein de seve. On en fait des piles à *Roucou*. Mais il ne vaut rien pour des baguettes à coton. Le bois se retire.

On en fait aussi du bardeau; mais moins bon qu'avec d'autres bois, en ce qu'il se retrécit, & fait la gouttière.

**BANANIER**. Il y en a de deux espèces, ou deux variétés qui diffèrent par le fruit.

Le fruit de l'une s'appelle *Bacobe*, ou *Bacove*, & on lui donne le nom de *Figue*. Il est plus court, plus gros, & même plus délicat que celui de la *Banane*, qui est plus long. La tige du *Bacovier*, en dehors, est d'un verd taché de noir, celle du *Bananier* est toute verte.

Les Portugais n'osent manger de ces fruits par superstition , parce qu'en les coupant en travers , ils croient , dans la figure qui s'y trouve marquée , reconnoître la Croix de Jesus Christ. Ce n'est qu'un Y.

On les mange crus , ou cuits au four , ou coupés par rouelles en trois morceaux sur le gril , ou coupés en deux & séchés au soleil ; on les mange au vin , à l'eau , au sel , cuits enfin avec quelque graisse que ce soit. On donne le nom d'*Embagnan* à une sorte de bouillie qui se fait avec des Bananes. Les Habitans de la Grenade en font une espece de pain , qui est d'un grand usage parmi eux. Enfin on en fait une boisson agréable ; des Bananes cuites avec leur peau dans de l'eau , la rendent sucrée ; après avoir ôté la peau , on les brasse. Cette boisson est très-nécessaire aux Negres.

La tige , qui s'éleve à la hauteur de dix à douze pieds , fût-elle plus grosse que la cuisse , s'abatroit d'un seul coup de sabre. La Plante se multiplie comme l'Ananas , par des œilletons qui naissent au pied.

Il n'y a qu'une figue Bacobe , il y a plusieurs sortes de Bananes , qu'on distingue par des noms différens ; un habitant doit avoir de toutes sur son habitation.

La *simple* & la *musquée* sont celles dont les Blancs font le plus d'usage. C'est une excellente nourriture : les Negres de la Grenade ne vivent presque pas d'autre chose.

La *Banane cochon* est la plus grosse ; & quoique moins délicate , se mange avec plaisir : elle est excellente cuite au four.

La *Guingua* fournit moins que les autres ; elle ne rapporte que cinq ou six fruits par régime , les autres en donnent vingt-cinq ou trente.

Dans une terre ordinaire , les Bananiers rapportent au bout d'un an ; dans une très-bonne terre , ou près des parcs à bestiaux , ils rapportent plutôt.

J'ai sçu que les Sauvages , pour avancer la maturité des fruits , les enveloppoient dans des feuilles de la

Plante même , & les mettoient dans un trou fait à un coin de leurs cases. A quelques jours de-là , ils les retiroient mûrs , & plus jaunes que des coins.

L'eau qui sort du corps de la Plante , ou d'une feuille qu'on romproit , est jaunâtre , & laisse au linge une tache qui ne s'efface jamais : mêlée avec le jus des feuilles du *Pois de sept ans* , qui donne une belle couleur verte , elle lui donne de la consistance & l'empêche de pâlir.

*Balatana* , *Balatanna* , *Car.* Grosses Bananes. *Baloulou* , *Car.* Petites Bananes. *Baccoucou* , *Car.* Figue Bacobe. *Musa fructu cucumerino breviori.* *Plum.* Bacobe. *Musa fructu cucumerino longiori.* *Plum.* Bananier.

BARALOU , ou BAROULOU. Balifier. Cette Plante a du rapport , par ses feuilles longues & larges , avec le Bananier. Mais sa tige est plate , & un peu concave dans le milieu. Elle croît ordinairement dans les bois revenus , & prouve la bonté du terrain.

Ses feuilles servent à couvrir les cases , en les fendant par le milieu le long de la côte , & les rangeant ensuite successivement sur le toit qu'on veut couvrir ; on les coud de pied en pied , pour qu'elles ne soient pas tourmentées par les vents. D'autres les attachent côte à côte , comme les autres feuilles employées à la couverture. De cette dernière manière , les couvertures durent le double de tems , sur-tout sur les cuisines , par rapport au feu. On se sert de ces feuilles pour doubler les *Pagaras*.

Divers oiseaux , les Ramiers sur-tout , sont fort friands des graines du Balifier , ce qui rend leur chair amère , dans la saison où ils en mangent.

Farrere dit que les Sauvages mangent aussi ces graines par délices , & qu'ils mettent au feu les fruits pour en tirer les graines.

Il est certain que la graine de Balifier teint en beau pourpre , il ne s'agiroit que de trouver quelque ingrédient qui pût assurer cette couleur & la rendre durable.

*Cannacorus musæ folio & facie. Barr. Ess. p. 30.*  
*Baliri, Balliri, Car.*

**BAMBOU.** *Voyez* CAMBROUZE.

**BEAUME DE SAVANNE, ou BASILIC DU PARARA.** Espece de Beaume qui s'éleve à 2 pieds de hauteur.

Une poignée de ce Basilic, cuite avec du fort vinaigre, & appliquée fort chaud sur le point de côté, le guérit, s'il ne provient que de vents.

La feuille est rude, d'un verd noir. La fleur est petite & bleue.

**BOCO.** *Voyez* PANACOCO.

**BOIS A CANON, BOIS CANON.** Arbrisseau assez élevé, dont l'intérieur est creux & séparé de distance en distance par une membrane.

Il ne porte que quelques branches à son sommet, & peu de feuilles à chaque branche; ces feuilles sont plus larges à leur extrémité, très-grandes, digitées, comme celles du *Papayer*; & posées de même sur la tige, verres en-dessus, blanchâtres en dessous.

Le bois est blanc, mol, se fendant aisément: on peut l'employer pour faire des goutieres, & transporter de l'eau d'un endroit dans un autre. Il ne laisse pas que de durer, étant à couvert.

La pellicule du dedans du bois étant ratissée, guérit les chancres, s'ils ne sont pas vénériens; ils disparaissent au bout de huit jours, en renouvelant l'usage de cette poudre matin & soir.

Le sel fixe que donne ce bois, est d'un grand secours pour dégraisser, & faire écumer le vin des cannes à Sucre: peut-être, selon Barrere, pourroit-il servir à faire du verre, du savon, & être de quelque usage dans le blanchissage des toiles.

*Ambaiba Brasl. Urakufiba Brasl. Jaruma. Ovied.*

**BOIS A FLAMBEAU.** *Voyez* BOIS ROUGE. On donne ce nom au *Bois rouge*, par la propriété qu'a son écorce de brûler, & de faire l'office d'un flambeau.

*An Cabureiba? Pif.*

**BOIS A GAULETTES.** Cet Arbrisseau , qui est très-commun , vient droit , d'environ 9 à 10 pieds de hauteur. On le coupe en morceaux , de quatre à cinq pieds de longueur , ce qui fait la moitié de la hauteur la plus ordinaire d'un plancher. On refend ces morceaux , & les gaulettes refendues qu'on en tire , ont environ trois lignes d'épaisseur.

On les entrelace dans les étançons , placés entre les poteaux ou fourches qui soutiennent les maisons , très-près les unes des autres , & de chaque côté alternativement. Les petits intervalles qui peuvent se trouver entr'elles , sont remplis par des bouts du même bois , qu'on pose en travers : le gaulerage ainsi fait , a une consistance qui résiste à tous les efforts. Pour le détruire , il faut couper les étançons.

Il faut observer que les gaulettes soient vertes.

C'est ce gaulerage qui fait les murailles de la plupart des maisons. On les *Bouzille* ensuite. On choisit une terre grasse , que l'on racle par couches ; on en fait un gros tas , au milieu duquel on fait un bassin , qu'on remplit d'eau , dans lequel on jette de la terre successivement , en la broyant à mesure. On prend des poignées de cette terre pétrie , qu'on jette avec force contre les gaulettes , & qui emplit l'intervalle & les couvre ; avec la main , qu'on a soin de tenir mouillée , on égalise , on polit , on remplit les crevasses à mesure que la terre se sèche ; & quand la muraille est sèche en entier , on l'enduit plusieurs fois avec du *Carcabeuf* ; c'est de la boue de vache ; puis on la blanchit avec de la chaux , faite de coquillages , ou avec une terre blanche , délayée & passée.

*Coubouliroua , Car.*

**BOIS AGOUTI.** Sa graine sert de nourriture à l'animal nommé *Agouti* , dont l'arbre a pris le nom de *Bois Agouti*.

L'Arbre est grand , mal fait , mais son bois dure longtemps en terre.

Le fruit est une espèce de petite noisette.

*Yattouhai*, *Car. Bois Lézard*, ou *Bois d'Agouti* aux Isles.

**BOIS BENOIST FIN.** Arbre d'une assez belle venue, grand & gros. On s'en fert pour faire des meubles. Ce bois a les veines plus rouges que celles du bois fatiné; le fond en est jaunâtre.

**BOIS BLANC.** *Voyez* ARBRE de Saint-Jean.

**BOIS BLANC.** *Voyez* POIRIER sauvage.

**BOIS CACA**, ou de merde. Grand Arbre assez commun, dont le bois est de peu de durée en terre, mais qui peut servir à couvert dans le haut des bâtimens.

L'odeur qu'il répand, quand on le coupe, lui a fait donner le nom sous lequel il est connu. Cette odeur s'évapore en sechant.

L'écorce est unie, blanche, la feuille longue, le fruit est une petite graine verte.

*Kavalam. H. Malab. Ad.*

**BOIS CAPUCIN.** *Voyez* BOIS signor.

**BOIS CITRON**, ou **BOIS DE ROSE.** Bel Arbre, appelé *Bois jaune* aux Isles, bon à faire des fourches ou poteaux à mettre en terre.

Le bois est de couleur de citron, ayant une petite odeur de rose; sa feuille a l'odeur de citronnelle.

La feuille bouillie, avec le *Bois de Crabe*, donne à l'eau une odeur qui tient de l'une & de l'autre, & qui en fait une boisson très-apréciable.

On l'employe aussi dans des bains contre les échauboulores.

*Bois de Rose*, *Barr. Bois jaune* aux Isles. *Arbor ligno citrino rosam spirante. Barr. p. 16.*

**BOIS D'EBENE.** *Voyez* EBENE.

**BOIS DE CRABE.** Cannelle Géroflée. Cet Arbrisseau est bon à faire des fourches, ou poteaux enfoncés en terre. Barrière a vu des Carbets d'indiens faits tous de ce bois. Il croît dans la terre ferme, du côté de la rivière d'Ourapeu.

L'odeur de son bois est aromatique ; ce bois bouilli , avec la feuille du *Bois Citron* , qui a l'odeur de citronnelle , produit une boisson qui tient de l'une & de l'autre odeur.

*Myrthus arborea caryophylli aromatici odore. Barr. Eugenia.*

**BOIS DE FER.** Grand Arbre. C'est un bois dur , mais si sujet aux poux de bois , qu'il n'est de nul usage dans les bâtimens.

On l'employe en ptifane.

*Ibera puteana , Ibira Obi , Marcg.*

**BOIS DE FEROLLES** , ou **BOIS MARBRÉ.** Ce bois est comme jaspé , ou parsemé de taches qui ressemblent à celles d'un marbre veiné de rouge , de blanc & de jaune : ce qui lui a fait donner aussi le nom de *Bois marbré ou colorié.*

Il conserve le nom de *Bois de Féroles* , parce qu'il a été trouvé , pour la première fois , dans un abattis de l'habitation de M. de *Féroles* , alors Gouverneur de Cayenne.

C'est le bois le plus recherché pour les ouvrages de marqueterie , & pour différens meubles. Le fond en est blanc.

*Ferolia arbor ligno in modum marmoris variegato. Barr. Eff. p. 51.*

**BOIS DE LETTRES.** Le bois de Lettres a le cœur tigré , ou moucheté de noir. Le fond en est rouge.

Le cœur est beau , luisant , très-dur ; on en fait des pilons.

Il y en a dont le fond est jaune.

L'un & l'autre s'employent en meubles , sur-tout pour des montans de chaise , parce que le cœur est très-petit , n'excedant pas trois à quatre pouces de diametre. Le jaune sert plus ordinairement de canne aux Negres.

*Arbor lauri folio , ligno variegato , vulgo lignum litteratum. Barr. p. 16. Baira , Car.*

**BOIS DE MESCHE.** Voyez **CARATAS & OUAYE.**

BOIS DE MERDE. *Voyez* BOIS Caca.

BOIS DE PTISANE. Liane qui vient fort grosse, qui se trouve dans les bois revenus, & qui est de couleur de vin. On en prend une ou deux poignées, que l'on mêle avec force citrons entiers, pour faire tremper les *Malingres*.

BOIS DE ROSE. *Voyez* BOIS Citron.

BOIS DE SAINTE - LUCIE. Très-grand Arbre qu'on employe à faire des meubles.

BOIS DE SAVANE. *Voyez* POIRIER sauvage.

BOIS DUC. Grand Arbre dont on se fert dans les bâtimens. On en tire du bordage & des madriers.

BOIS JAUNE aux Isles. *Voyez* BOIS Citron.

BOIS IMMORTEL. Pour guérir le mal d'estomac, on prend écorce, branches, bois & racines du *Bois immortel*. On en gratte la peau; on coupe le tout par morceaux du poids d'une demi-livre, que l'on fait infuser à froid pendant vingt-quatre heures, dans un pot rempli de syrop, avec le même poids de racines de *Pois à gratter*, & de celles d'*Indigo* sauvage & de *Guimauve*. On y ajoute de la rouille détachée du fer. Quand on a fait usage de cette boisson, on remet d'autres racines sur l'écorce de bois immortel, qu'on laisse au fond, pour renouveler la boisson.

Le bois vient aisément de boutures, & il est excellent pour faire des entourages.

*Corallodendron triphyllum Americanum, spinosum, flore raberimo. Inst. App. Barr. p. 41. Ahiphi, Tui-nanti Iba, Car.*

BOIS INDIEN. Grosse liane qui se trouve dans le gros bois.

La racine battue, jusqu'à ce qu'elle soit divisée à l'infini, trempée ensuite dans le lieu qu'on veut enyvrer, manœuvre qu'on répète jusqu'à ce qu'il ne reste plus de jus dans la racine, enyvre très bien les trous de savane, & ceux des bords de la mer, lorsqu'elle est basse.

**BOIS LONG.** Ainsi nommé par les Portugais du Para, *Pao comprido*, est un Arbre laiteux, dont le suc est corrosif & dangereux pour les yeux, s'il en rejailit lorsqu'on en taille le tronc. Il est très-rare dans la Guyane, & n'y est connu sous aucun nom. Son suc laiteux s'épaissit sans aucun mélange, & a beaucoup de rapport à celui du *Bois seringue*. J'indique cet Arbre, comme pouvant être utile, & je ne le connois que d'après la description de M. Fresneau. Mém. de l'Académie des Sciences, 1751, p. 326, qui a donné la figure de l'Arbre, de sa feuille, de son fruit, de son noyau, p. 332, Pl. XIX. n<sup>o</sup>. 6, 7, 8, 9.

**BOIS MAKAKUE.** Grand Arbre de peu de durée en terre, dur, bon à couvert dans le haut des bâtimens. Il est plein de trous. L'Arbre est ainsi appelé, parce que l'espèce de singe, dit *Makaque*, préfère son fruit à tout autre.

**BOIS MARBRÉ.** Voyez BOIS de Feroles.

**BOIS MOUSSE.** C'est un bois mol, très-léger, qui vient très-droit, & qui dure assez long-tems mis en œuvre.

On l'employe le plus souvent à faire des chevilles, pour faire tenir le bardeau. On le scie par billes, longues de trois pouces; il se refend ensuite, & se débite en chevilles.

On en fait aussi des chevres, des échelles.

**BOIS PUANT.** Arbrisseau qui pousse plusieurs tiges. Il est commun sur les bords des savanes en de certains quartiers, & sur-tout au bord de la mer.

On l'employe à faire des cercles pour les barriques; mais sitôt qu'il est coupé, il faut le mettre à l'ombre, pour être refendu tout de suite, & préparé en cercles à *Tas tournés*.

Il dure alors, & soutient le crochet quand le cercle est large.

*An Yakalou, Car. Hedera arbor fœtida, nucis juglandis folio, fructu maximo. Barr. Eff. 58.*

**BOIS QUINQUINA.** On ne fait point ce qui a fait donner à ce bois le nom de Quinquina, avec lequel il ne paroît avoir aucun rapport.

Cet Arbrisseau croît naturellement dans les grandes savanes, ou prairies abandonnées depuis long-tems.

Barrere ajoute qu'on s'est servi quelquefois, dans la dyssenterie, du bois & de l'écorce de cet Arbrisseau, avec le même succès que du Simarouba.

*Malpighia latifolia cortice sanguineo. Barr. Ess. p. 72. Xouroucouy. Gal.*

**BOIS ROUGE.** Très-grand Arbre. C'est après le Balatas le meilleur pour bâtir.

Il est bon à faire des fourches en terre, des piquets, des postes, des barres, du bardeau, & même, au défaut de Balatas, des aiguilles de *Cabrouet*, & autres ouvrages en ce genre.

Il est nommé Bois rouge, parce que le cœur du bois étant travaillé est très-rouge. Il éclaircit, & devient gris à la longue.

Son écorce, qui est grise d'abord, devient rouge en sechant, tant en dehors qu'en dedans.

Les Indiens se servent même quelquefois de cette couleur pour colorer certains ouvrages; ils l'employent pour s'éclairer, de même qu'on employe le Pin dans les Pyrénées.

*Anacoucou, Car. Cabueriba, Piso. Terebinthus procera balsamisera rubra. Barr. p. 107.*

**BOIS SATINÉ.** Bel Arbre fort touffu. On l'employe en meubles.

Il a le fond rouge, veiné de jaune.

**BOIS SERINGUE.** C'est l'Arbre dont la feve laiteuse produit cette résine élastique, dont parle M. de la Condamine dans sa relation de la riviere des Amazones, p. 78, 1745, in 8°.

Je n'ai jamais vu cet Arbre; mais M. Fresneau, qui a séjourné quatorze ans à Cayenne, en qualité d'ingénieur, l'a découvert dans cette Colonie. Voyez-en la

156. MAISON RUSTIQUE,  
description, la figure des feuilles & du fruit, & ses usages, dans les Mémoires de l'Académie des Sciences de 1751, p. 329 & p. 432, Pl. XIX. les fig. 10, 11, 12, 13, 14 & 15.

Le nom de Bois Seringue, Pao de Xiringa, lui a été donné par les Portugais, parce qu'ils font de cette résine des seringues, à l'imitation des Omaguas, nation du centre du continent de l'Amérique méridionale.

*Hhéve* dans la Province des Emeraudes; écrit *Ievé* par les Espagnols. *Caoutchouc* chez les *Mainas*, nation du bord de la rivière des Amazones.

BOIS SIGNOR, ou CAPUCIN. Très-grand Arbre, bon à bâtir.

C'est une espèce de Balatas, mais d'un grain plus fin.

Il est encore de peu d'usage à Cayenne, où à peine est-il connu, quoique les quartiers de Ko & de Provat en soient assez fournis. On en doit même la connoissance à des Indiens fugitifs du Para.

BOIS TAPIRÉ. Grand Arbre, dont le cœur est mêlé de rouge & de jonquille.

On l'employe pour faire des meubles.

Il a une excellente odeur, & la communique au linge qu'on renferme dans les armoires faites de ce bois.

BOIS VIOLET. On fait de ce bois des ameublements, & plusieurs beaux ouvrages de marqueterie; son violet clair, tirant sur le purpurin, se ternit aisément, si on n'a soin de le cirer de tems en tems. *Barr.* 105.

Il croît au bord des marécages, & est monté sur des *Arcabas*.

*Spartium arboreum trifolium ligno violaceo.* *Barr. Eff.* p. 105.

BOULET DE CANON. La grosseur & la forme sphérique du fruit de cet Arbre, lui a fait donner par les Créoles le nom de Boulet de Canon. La feuille est grande, lisse; sa nervure principale va jusqu'à son extrémité; les autres sont assez distantes les unes des autres, & obliques.

L'écorce du fruit est épaisse, dure, jaunâtre, couverte de taches cendrées : le fruit contient une chair douce, dans laquelle il y a plusieurs noyaux, qui font du bruit les uns contre les autres, en remuant le fruit lorsqu'il est desséché. Les Sauvages aiment ce fruit, & les Blancs n'en font usage que dans les maladies de poitrine.

Pison dit qu'il y en a une autre espèce, que les Portugais appellent *Setim*, dont le bois ne se pourrit jamais, & qui seroit très-propre à faire des Canots.

Voyez la figure de l'arbre & du fruit dans l'Appendix de Marcgrave, p. 293.

*Pekia fructu maximo globoso. Barr. p. 92, Kourou pitoutoumou Car. Pequea sive Pekia. Pisf. 1658, p. 141.*

CACAO. La culture des Arbres qui donnent le Cacao, est un des objets de manufacture qui sont détaillés dans l'ouvrage, il est inutile de répéter ici ce qui en a été dit.

On a quelquefois éprouvé le dépérissement des Cacaoyers dans presque toute la Colonie.

On a cru pouvoir l'attribuer au tuf qui se trouve aux environs de Cayenne, à une certaine profondeur. Ce tuf est très-argilleux & très-dur. Le moyen de prévenir cet inconvénient, seroit de transplanter les jeunes plants, & de couper la moitié de leur pivot.

CACHIMAN. Nom générique d'un Arbre dont il y a plusieurs espèces. Celles que j'ai remarquées à Cayenne sont, 1°. le Petit Corosol, ou le Cœur de Bœuf; 2°. le Pommier de Cannelle.

*Guanabanus. Pl. Anona.*

1°. PETIT COROSOL, ou CŒUR DE BŒUF. Cet Arbre commun à Cayenne, vient facilement dans les terrains défrichés, abattus.

Son fruit, qui a un goût aigrelet, n'est gros que comme la plus grosse poire. Celui des Isles a jusqu'à six pouces de diamètre, & pèse jusqu'à huit livres. Il a la figure d'un cœur, la couleur est d'un verd clair; il est

couvert de petites écailles, qui ressemblent à la pomme de Pin. Sa chair est blanche, & remplie de petits pepins noirs. Elle est agréable au goût & le reveille.

L'Arbre fleurit deux fois l'an. Il est propre à former des entourages; on le mêle avec le Medecinier qu'il soutient.

On prétend que sa racine est employée par les Indiens contre l'épilepsie, & qu'ils la font avaler pulvérisée au malade, dans l'instant qu'il s'en trouve attaqué. Cette même racine, prise par le nez comme du tabac, produit le même effet.

*Alacalyoua, Car. Guanabanus fructu turbinato minori luteo. Barr.*

2°. POMMIER DE CANELLE. Sa tige est plus petite que celle du Cœur de Bœuf ou du Corosol; la feuille est presque la même. Son goût aromatique differe peu de celui du Corosol.

J'ignore ce qui lui a fait donner le nom de *Pomme de Canelle*: il n'en a aucunement le goût, & ne ressemble en rien au Canelier de l'Inde.

Je crois posséder le plus beau de cette espece.

Il existoit à plus de six lieues de mon habitation, dans une habitation abandonnée; je risquai le transport, quoiqu'il fût déjà fort gros. Je ne lui laissai qu'une branche & une racine: je le plantai en cet état au commencement de la saison des pluies. Six semaines après, il poussa de petites feuilles. On vint voir cette expérience par curiosité.

Ses feuilles seches, infusées dans le Taffia, m'ont donné une liqueur très-agréable.

*Guanabanus fructu aureo & molliler aculeato. Plum. Gen. Barr.*

CAPÉ. Le détail qui se trouve dans l'ouvrage sur la culture & la récolte du Caffé, dispense d'en rien dire ici.

CALALOU. KAROULOU, *Barr. p. 66.* Cette Plante est essentielle aux Blancs comme aux Nègres; elle

monte à quatre ou cinq pieds de haut, & rapporte de petits fruits tendres, remplis de petites graines mucilageuses.

On hache par petits morceaux, les graines & la Cabosse, c'est ainsi qu'on appelle l'enveloppe qui les contient; au défaut de feuilles de Magnoc, ou de Tayove, on y mêle des jeunes feuilles de la Plante; le tout se cuit avec quelque graisse, ou du lard, ou du poisson boucané; & c'est le mets que les Créoles donnent par préférence aux personnes les plus distinguées.

Le fruit étant jeune, se cueille pour être mangé en salade, à l'eau & au sel. Il est bon pour l'estomac, & convenable aux convalescens.

*Ketmia Brasiliensis, folio ficus, fructu pyramidato sulcato. Inst. Karoulou. Barr. Ess. p. 66. Ouaouayama, Car. Citrouillè, Potiron, Giraumont.* Ils les mettent bouillir dans de l'eau avec la pelure & les pepins, pour les manger sans autre fausse. *Quingombo Lusitanis. Marcg.*

CALEBASSE DE TERRE. Cette Plante n'a aucun rapport avec le Calebassier. Elle est rampante, & tient du genre des Coloquintes.

On en tire un excellent vomitif. Il y en a plusieurs especes, ou variétés.

*Colocynthis oblonga, C. B. Barr. Ess. p. 37. Calebasse de terre. = Parvo fructu turbinato. Barr. ibid. Petite Calebasse. = Fructu flavo pyriformi. Barr. ibid. Camoucoulou, Car. Calebasse d'herbe.*

CALEBASSIER. Toutes les especes ou variétés de cet Arbre sont égales entr'elles, quant au tronc & aux feuilles. Les branches des plus gros partent à trois ou quatre pieds de terre, & portent les plus gros fruits. Le plus haut Calebassier ne passe pas seize pieds.

*Cujete Marcg. Calebassier. Matallou, par les hommes, Huira, par les femmes, Car. Tiboucoulou, Car. Petite Calebasse d'arbre.*

*Mouloutoucou, par les hommes, Commori, par les femmes, Car.*

*Tonton*, par les hommes, *Ehuéyu*, par les femmes ;  
*Car.* Calebasse longue, ouverte par le milieu, qui sert  
 comme de pot à vin.

*Imalagali*, par les hommes, *Chichira*, par les femmes,  
*Car.* Calebasse médiocre, pleine de petites pierres,  
 qui leur sert de violon.

*Tamoucoulou*, *Car.* Calebasse faite comme un pif-  
 tolet.

1°. Le fruit le plus gros est plus plat que haut, &  
 n'a qu'une très-légère épaisseur.

Il a la forme & la grosseur d'un potiron ; les Negres  
 en font des pots, il y en a qui contiennent douze à  
 quatorze bouteilles.

2°. Celui que les Negres appellent *Gogligo*, se coupe  
 aux deux tiers, & le tiers coupé sert de couverture aux  
 deux autres. Cette couverture a deux pouces d'épais-  
 seur. On la passe dans une ficelle, dont l'autre bout  
 tient à la partie qui est plus considérable, & assujettit  
 ensemble les deux parties. Ce vase sert à contenir la pro-  
 vision du jour pour ceux qui travaillent.

Cette Calebasse est la meilleure & la plus dure, c'est  
 d'elle dont on tire ce syrop si renommé.

3°. Il y en a une espèce, qui ressemble en petit à  
 une Citrouille. Les Portugais en varient les formes.  
 Quand elle est à moitié mûre, ils la serrent avec force,  
 suivant la figure à laquelle ils veulent l'assujettir ; c'est  
 le plus souvent à côte de melon ; le fruit en avançant  
 en maturité, s'augmente dans les endroits où il n'est pas  
 gêné. Quand il est mûr, une ficelle fait l'office d'un  
 couteau pour le couper en deux : on vuide l'intérieur,  
 on colore l'extérieur avec des couleurs apprêtées dans  
 de la gomme d'Acajou.

4°. En forme de Concombre.

5°. Qui ressemble à un Cornichon.

Ces fruits, comme on le voit, sont très-utiles. On  
 en tire des pots, des verres, des plats, des assiettes, &c.

On en ôte la chair , en la laissant pourrir peu à peu avec de l'eau chaude. Ce qui en reste se détache avec de petits instrumens ; ou bien l'on y infere , soit du gros plomb , soit de petites roches , que l'on remue avec force , pour achever de séparer les parties qui peuvent rester attachées , & les faire sortir.

**CAMAGNOC.** Espece de Magnoc qu'on plante de même que le Magnoc , & dont la racine s'arrache au bout de sept mois ; on la mange alors rôtie ou bouillie.

Si on la laisse plus long-tems en terre , elle n'est bonne qu'à être mise en farine , & à être travaillée comme le Magnoc , avec cette différence que l'eau qui en sort n'est pas dangereuse ; sa farine même est préférée à celle de Magnoc.

On en fait de bonne cassave , & quand on veut donner plus de goût à celle qu'on fait avec la farine ordinaire de Magnoc , on y mêle de celle de Camagnoc.

Si cette espece venoit dans toutes sortes de terrains , & qu'elle rendît autant de racines , on la cultiveroit par préférence.

On fait aussi avec la cassave de Camagnoc , un *Maté* , par le même procédé qu'on employe pour celui qu'on fait avec la cassave de Magnoc.

**CAMBROUZE.** Espece de *Bambou* ; c'est un roseau creux & gros comme le bas de la jambe , dont les nœuds , qui sont de pied en pied , n'excèdent pas en dehors ; une petite pellicule épaisse , de trois lignes , les sépare en dedans les uns des autres. Ce roseau vient ordinairement au bord des marécages , à la hauteur de huit à dix pieds , & quelquefois plus : il croît par touffes , ses feuilles sont éparfes au sommet , la tige est garnie de longs piquans.

On le coupe de longueur , pour faire des bois de hamac , à quoi il est plus propre que tout autre bois , à cause de sa légèreté : les Sauvages peignent ces bois & les vernissent. Un autre usage qu'ils font de la tige du

Cambrouze, est de s'en servir en guise de cornets; le son qu'ils en tirent, les annonce dans les rivières, à ceux qu'ils veulent avertir de leur arrivée.

Ils s'en servent aussi pour *Appeller le vent*, c'est ainsi qu'ils s'expriment; ils sonnent de cette espèce de cor, & croient que le vent qui leur manque leur obéira.

Le Negre s'y prend d'une autre manière, il le *Siffle*.  
*Arundo Indica Clus. Exot. Barr. 18.*

**CANNE CONGO.** Sa fleur est d'une seule feuille. Le calice, qui dans la suite devient le fruit, est enveloppé avec la fleur dans une espèce d'étui, ou de feuille coupée en manière de canot Indien. *Barr. p. 7.*

Le jus exprimé de la racine de *Canne Congo*, bu en guise de trifane' matin & soir, s'emploie avec succès pour la guérison des chancres.

*Alpina spicata purpurea cannatori foliis, abietis conum referens. Barr. Ess. p. 7. Jacuacanga, Pis. 1648, 98. Paco caotinga, Pis. 1658, 214. Siroiourou, Barr. 7. Anachiri, Car.*

**CANNE DE SUCRE.** On se sert des têtes, comme de celles des autres Cannes, pour couvrir les maisons.

Le reste qui concerne cette Plante, se trouvera décrit à l'article de la *Sucrierie*.

*Arundo saccharifera, C. B. Tacomarée, Car. Caniche, Car.* Mot emprunté des Espagnols. *Caniche ira, Car.* Jus de la Canne, syrop, sucre. *Choucre, Car* Sucre.

**CARAEROU, ou CARIAROU.** Liane de la feuille de laquelle les Portugais se servent pour teindre leurs hamacs en cramoisi.

On tire des feuilles de cette Plante, une espèce de fécule qui imite le vermillon, & dont les Indiens se peignent le corps.

Il y en a un berceau au Gouvernement de Cayenne, il seroit aisé de multiplier cette Plante.

*Convolvulus tinctorius fructu vitigineo. Barr. Ess. 39. Kariarou, selon Barr. signifie & la Plante & la fécule. Karyozarou, Car.*

**CARAPAS.** Très-grand Arbre , dont le bois léger , filandreux , est très-huileux , ce qui le garantit des poux de bois. On l'employe à divers usages. Faute d'autre , il trouve place dans le haut des bâtimens ; on en tire aussi des planches propres à divers ouvrages , pourvu qu'on les employe aussi-tôt qu'elles sont refendues ; sans cette précaution , elles sont sujettes à se fendre. Il y a des meubles communs que le Carapas peut fournir. C'est un des meilleurs bois pour des *Baillés à coulevres*. Comme il est monté sur des *Arcabas* , ( ces especes de racines droites , élevées hors de terre , qui réunies en un point , soutiennent le corps de l'arbre ) on peut , de ces *Arcabas* , faire des tables d'office , de magasin , même pour repasser le linge ; mais dans ce dernier cas , il ne faut point s'en servir à nud , lorsqu'il est frais coupé ; le bois tacherait le linge.

La plus grande utilité du Carapas , consiste dans l'huile qu'on tire de son fruit , qui est rond , & ressemble à la *Cabosse* du Cacao.

On fait cuire ces fruits aux trois quarts , après quoi on les met par tas , pour les charger d'un poids convenable. Un mois après , on les casse , on sépare l'amande que l'on pile , & qu'on met tout de suite sur le feu dans une chaudiere. On la presse incontinent après dans une coulevre. A peine l'huile est-elle exprimée , qu'on la fait bouillir & rebouillir pour la conserver.

Cette huile n'a aucune odeur , & n'est bonne qu'à brûler. On s'en sert aussi pour frotter légèrement les meubles que l'on veut garantir des mites ; ou autres petits insectes , qui ne peuvent supporter son amertume. Les Negres chasseurs s'en frottent pour se préserver des *Chiques*. Les Indiens aussi en font un grand usage. Ils la mêlent avec des fleurs de Roucou , pour l'étendre sur leur visage , leur corps & leurs cheveux.

Elle est encore excellente avec le bray sec & le goudron , pour garantir les Canots des vers. Des Navires ,

après un long séjour à Cayenne, s'en trouverent moins piqués, pour en avoir été frottés aussi-tôt après qu'ils eurent déchargé leurs marchandises.

Les Indiens tirent cette huile d'une maniere un peu différente. Après avoir pilé l'amande, ils l'exposent à l'ardeur du soleil, sur des morceaux de bois, ou de larges écorces, qu'ils inclinent un peu pour laisser couler l'huile, qui est reçue dans un vase. Par cette méthode, on a moins d'huile, mais elle ne se fige point.

*Karapa, Gal.*

CARAPAT, ou PALMA CHRISTI. Le fruit se ramasse en Novembre, & s'ouvre de lui même au soleil.

On en tire une huile qui ne sert qu'à purger. La dose pour les enfans, à qui elle est le plus utile, est de deux à trois cuillerées de café; on en donne huit cuillerées à une personne faite, & neuf à dix pour une personne difficile à purger.

Huit grosses graines que l'on pile, & qu'on brasse dans un peu d'eau chaude, pour pouvoir les passer, réduites dans un verre à la hauteur d'un pouce, ou d'un pouce & demi pour les personnes difficiles, sont le meilleur remede pour guérir les sievres Negres, quand on n'a pas de gomme gutte: la gomme gutte, dont la dose est de la grosseur d'un dez mise le soir dans un peu d'eau froide, & qui se trouve dissoute le matin, est encore plus efficace.

*Ricinus, Vulgaris C. B. Vulgo Palma Christi. Inst. § 32. Carapatos Lusitanis. Piso. Lamaheu; Alama-Lamarou; Chouloumanum, Car.* Les Negres font de l'huile avec la graine, pour faire mourir leurs poux, ou pour s'en préserver s'ils n'en ont point. Les Caraïbes en levent la peau par aiguillette, en font un frontal contre le mal de tête; chauffent la feuille, en frottent la partie douloureuse, & en reçoivent du soulagement.

CARATAS. Appellé *Bois de mèche* dans le pays, parce que la moëlle de cette Plante sert d'amadou aux Negres.

Sa feuille chauffée sur la cendre & appliquée sur la partie affligée de rhumatismes, soulage beaucoup.

C'est un remede souverain pour les blessures. Le fruit de cette Plante s'appelle *Citron de terre*. *Citron*, parce qu'il a le goût acide ; *de terre*, parce qu'il faut la fouiller pour le trouver.

*Karatas foliis altissimis angustissimis & aculeatis, Plum. gen. Caraguata, Piso.*

CAUMOUN. Espece de chou palmiste, qui s'éleve haut, & qui vient presque par-tout, assez ordinairement.

Sa graine, qui est très-petite, est couverte d'une pellicule d'un noir tirant sur le pourpre. Cette pellicule, pressée entre les doigts pour séparer l'amande, & brassée avec elle dans l'eau, donne à la liqueur qui en résulte & qui a du corps, la couleur du chocolat. C'est une boisson agréable, dont les Créoles sont friands ainsi que les Negres, & qui les détermine souvent à mettre l'arbre à bas pour avoir sa graine, avant qu'une parfaite maturité la fasse tomber. Il en résulte la destruction d'un arbre si nécessaire, tant par l'huile qu'on en tire, que par ses feuilles propres à couvrir les cases. L'envie de manger le chou y contribue aussi. L'huile qu'on tire du Caumoun s'exprime ainsi que celle de l'Aouara ; mais ce n'est pas seulement la chair qui entoure le noyau qui donne l'huile, on emploie le fruit en entier, & dès qu'il a été recueilli. Le fruit est si petit, que la chair seule ne produiroit probablement que très-peu d'huile.

Un panier de mesure ordinaire rempli de graines, rend une bouteille d'huile. Elle est préférable à celle de l'Aouara, par son goût & par sa couleur ; aussi bonne en salade que l'huile d'*Ouangle*, qui équivalut à celle d'Olive.

Les feuilles s'employent pour couvrir les cases, mais posées en travers, à cause de la fumée ; elles durent cinq à six ans.

Elles repoussent chaque année; ainsi on pourroit se contenter, sans abattre l'arbre, de ne couper que les feuilles. Cette précaution conserveroit une ressource annuelle aux Habitans. Si on n'a pas à employer les feuilles coupées, on les refend, & on les met à couvert; elles en durent même plus long-tems d'avoir été gardées.

*Palma coccifera latifolia fructu atro purpureo omnium minimo. Barr. p. 87.*

**CEDRE ROUGE.** On en trouve dans la Comté, canton particulier dans la terre ferme; ce Cedre ressemble beaucoup à celui de la Bermude.

Le bois en est excellent en bordage & en membrure pour les bâtimens; si l'Arbre étoit rond, on en feroit de bonnes planches. Les vers ni les poux de bois ne l'attaquent jamais.

**CEDRES.** Très-grands Arbres.

Il y en a de blancs, de noirs, de jaunes. Tous servent à faire des Canots: tous viennent droits & d'une certaine grosseur.

Le jaune est préféré. Il est très-léger, se travaille bien, s'ouvre facilement, ne cale jamais: les autres ne durent pas autant.

*Anhuiba, Car.*

**CERISIER.** Arbre qui n'est pas propre à placer en ligne, ou en avenue dans un jardin, mais dans quelque coin.

Il porte des cerises pareilles à celles de France, & plus agréables que celles du Cerisier canelé; aussi les préfère-t-on, soit pour les manger cuites simplement, soit pour en faire des confitures, ou des gelées.

**CERISIER CANELÉ.** Les cerises qu'il produit ont un goût aromatique.

*Malpighia fructu cerasino sulcato. Barr. Ess. 72. Achyoulou, Car. Ibipitanga. Marcg. Pis.*

**COCOTIER.** Ce Palmier vient haut, mais jamais

droit. Si on en élevoit dans les habitations, il faudroit le placer dans l'endroit destiné à un verger, & non dans le jardin principal. Ses branches, qui pendent, sont très-incommodes.

On fait des confitures de son fruit.

*Palma indica coccifera angulosa. C. B. Barr. Ess. p.*

85. *Inaya-Guacuiba, Car.*

**CŒUR DE BŒUF**, ou PETIT COROSOL.

*Voyez CACHIMAN.*

**CŒUR DEHORS.** Cet Arbre ne vient pas très-gros, il n'a pas un pouce d'aubier, ce qui lui a fait donner le nom de *Cœur dehors*. Il est excellent pour bâtir en toute terre; qualité qui n'est pas commune à tous les bois. C'est le meilleur de tous pour les moyeux, sans être plus lourd que les autres bois. On le préfère aussi au *Courbaril* pour les rouleaux de moulin, étant moins poreux & plus ferré. Il dure long-tems dans l'eau, & en conséquence on s'en sert pour les pilotis & pour les jantes de moulin.

Les Sucriers ne peuvent apporter trop de soin en chappusant leurs abattis, pour tronçonner les bois de cette espece, qui se trouvent propres aux usages que je viens de détailler; on les met en magasin, pour les employer secs.

**CONANA.** Palmiste assez beau; mais si rempli de piquans, qu'on ne peut en approcher. Il rapporte un fruit qui naît autour de quelques branches de la tête de l'Arbre. Ce fruit est entouré d'une chair qui couvre un noyau fort dur, de la qualité du Coco, gros environ comme une grosse noisette. Au dedans est une amande fort blanche, que l'on mange, après avoir fait chauffer le noyau pour l'en tirer. Le goût approche un peu de celui de nos amandes.

*Palma dactilifera caudice & fructu aculeatis, Barr. 88.*

**CONANA SAUVAGE.** Cet Arbre n'a aucun rapport avec le *Conana* Palmiste, quoiqu'ils ayent tous

deux le même nom parmi les Sauvages. Il se trouve dans les grands bois ; le fruit ressemble assez au coing , il est jaune , & contient quatre graines entourées d'une pellicule aigrette , tirant un peu sur la grenade quand elle n'est pas tout-à-fait mûre. Les Sauvages en font une boisson , qui approche plus du vin qu'aucune autre de leurs boissons.

Les sangliers vivent ordinairement de ce fruit dans la saison ; ce qui fait que lorsqu'il donne , les chasseurs sont sûrs de tuer beaucoup de ces animaux.

La graine ressemble à celle de l'Avocat ; le fruit est renflé , arrondi , avec deux éminences aux deux bouts , différentes en grosseur , mais toutes deux mousses.

Dans l'espece qui croit aux environs du Para , il y a trois graines , qu'on appelle muscades , & qu'on emploie dans les coliques.

CONANI FRANC. Petit Arbrisseau , connu sous le nom de *Bois à enyvrer le poisson*.

On prétend qu'il tire ce nom de *Conani* , riviere au bord de laquelle il se trouve ; mais il paroît que c'est le *Conamy* cité dans le Dictionnaire Caraïbe , p. 177 , & par Barr. p. 50.

On pile la feuille dans un trou fait en terre. On en favonne le marc dans le trou qu'on veut enyvrer. Ce poison est si subtil , qu'aussi-tôt le poisson paroît sur l'eau.

Barrere n'indique cette Plante sous le nom d'*Eupatorium arborescens venenatum floribus albis glomeratis* , p. 50 , que comme un poison. Le Dictionnaire Caraïbe dit que c'est une herbe qui vient si abondamment dans les jardins , qu'ils en sont infectés. L'usage qu'on en fait dans les Isles , est de l'écraser sur une roche. On la jette dans l'eau dormante , les poissons viennent sur l'eau & meurent : on les mange , sans qu'on en sente aucune incommodité.

CONANY DU PARA. Il sert à enyvrer le poisson ,

de la même maniere que le *Conany franc* ; mais sa vertu est des trois quarts moins prompte.

Les Sauvages *Maillés* qui habitent les pays noyés du côté d'Oyapok, l'ont, dit-on, reçu des Indiens fugitifs du Para, & nous l'ont communiqué.

CONCOMBRE. Gette espece de Concombre que les Portugais cultivent au Para, s'éleve très-facilement à Cayenne. Le fruit est oblong, d'un pourpre noirâtre.

*Cucumis fructu oblongo o'scurè purpurafcente. Barr. Ess. p. 44. Coroa. Gal. Barr. 44.*

CONTACITRAIN, ou FENTE DURE. Grand Arbre, dont le bois est très lié & très-difficile à fendre, ce qui lui a fait donner le nom de *Fente dure*.

Il s'employe dans les bâtimens ; on en tire du bordage, des madriers & des planches.

COROSOL. Voyez CACHIMAN.

COTTON. Voyez son article, au commencement du Chapitre qui traite des Manufactures.

*Xylon arboreum. J. B. Barr. 117.*

*Nota.* Dès qu'une branche a porté son fruit à maturité, il faut la couper, afin qu'il renaisse, des principaux troncs, de nouveaux rejettons ; sans quoi l'arbrisseau périt en peu de tems.

*Manhoulou, Car.*

COUAILLE. Grand Arbre. Son bois est dur, mais se conserve peu dans la terre. Il peut servir dans le haut des bâtimens à couvert.

*Couatta, Car.*

COURBARIL. Mal à propos nommé *Noyer*, & le fruit *Noix de Courbaril*.

Cet Arbre vient fort gros ; il ne vaut rien à l'air, ni en fourches, mais il peut servir à couvert aux mêmes usages que le *Cœur dehors*. Il est cependant sujet à être gâté dans le cœur, ce qui détermine à le tronçonner sur l'abattis même, pour s'affurer de la bonté du cœur. S'il est gâté, on partage l'Abre en quatre. S'il est

fain , on en fait de belles tables de moulin , des rou-  
leaux , les deux maîtresses pieces qui servent à escacher  
les cannes à sucre , &c. Les planches qu'on tire de  
l'Arbre , portent jusqu'à dix-huit pouces de large. Il  
s'équarrit proprement , se polit fort bien , & s'emploie  
à faire de beaux meubles.

Sa résine est vendue ordinairement sous le nom de  
*Gomme animé*. Elle est transparente ; les Indiens s'en  
servent pour vernir leur poterie. Ils la passent dans un  
bois mol , & elle leur sert de flambeau. Peut-être en  
pourroit-on tirer partie pour l'usage des habitations ,  
au défaut d'huile.

La coque des noix est dure , mais les noyaux le sont  
incomparablement plus ; ils sont entourés de fibres fa-  
rineuses , & qui ont le goût de pain d'épice , mais  
pâteuses.

Au commencement de la Colonie de la Guadeloupe ,  
on en faisoit du pain , qui étoit plus beau que bon.

*Courbaril bifolia flore pyramidato. Plum.*

COUIPO. Ce nom , dans le langage des Sauvages ,  
signifie *Cœur de roches* ; il a été donné par cette raison  
à cet Arbre , qui porte dans son cœur des petites pier-  
res , ou roches.

Il y en a de deux sortes , le *Rouge* & le *Blanc*. Tous  
deux servent à faire des Canots. Le rouge cale , mais  
il dure plus que le blanc , il tient l'eau.

L'un & l'autre peut servir aux mêmes usages que le  
Courbaril , dont il a le grain.

COUPAYA. Grand Arbre. C'est un faux *Simarou-  
ba* , & qu'on a tort d'employer au lieu du véritable. Il  
est aisé de les distinguer par leurs racines ; celle du  
Coupaya est d'un brun sombre , & filandreuse ; celle du  
Simarouba est jaune & compacte.

COUPY. Grand Arbre qui vient gros , fort droit ,  
& se travaille facilement. Mais on ne l'emploie pas à  
bâtir , à cause de sa pesanteur , qui lui a fait donner  
par les Sauvages le nom de *Coupy* , c'est-à-dire , pe-

tant. Il est employé quelquefois pour construire des Canots, mais ce n'est que faute d'autres bois, parce qu'il cale.

Il est d'ailleurs d'une grande utilité. On en tire des dalles, qui ont jusqu'à cinquante pieds, & que les Suciens peuvent employer.

Les Indigotiers & les Roucouyers se servent de son bois par préférence, pour provoquer leurs denrées à caler, ou à se précipiter. C'est une de ses vertus particulières.

Ses racines & ses branches tortueuses font de très-bonnes jentes : on y trouve des courbes, des *Etraves*, & des *Fourcas* de Canots. Il est excellent pour des chassis de *Cabrouet*, pour des pilons à deux fins, qu'on employe dans la cuisine.

Il dure plus, & est plus solide que le chêne. *Barr. 42.*

Son fruit est un peu plus gros que celui du *Souary*; il tombe en Mars. On le mange aussi comme le cerneau, il a presque le même goût, & est tout aussi agréable.

*Coupy arbor hirsuto folio. Barr, Ess. p. 42. an Zabucayo Pifo.*

**COURATARY.** Espèce de liane très-grosse, & qui le devient davantage que le bois *Puant*; elle se fend par quartiers; on l'employe pour faire des cercles de barriques, au défaut du *Bois Puant*.

Les feuilles de cet Arbre, qui ressemblent à celles du Noyer, sont assez rudes pour servir aux Indiens à polir leurs différens ouvrages.

Son écorce pourroit être bonne à tanner les cuirs.

*Malpighia asperrima & amplo nucis Juglandis folio. Barr. Ess. 71. Balalaboué, Car. Caouroubara, Car.*

**CROC-DE-CHIEN.** D'une poignée de sa racine bouillie dans deux pintes d'eau réduites à une, on fait une prise, qu'on boit pendant quinze jours, & qui suffit le plus souvent pour guérir de la gonorrhée : de la racine de *Genipa* dans une pinte d'eau réduite

à une chopine , achevera la guérison , si le mal est opiniâtre.

*Zizyphus.*

EBÈNE NOIRE. Voyez gros PANACOCO.

EBÈNE VERTE. Le bois en est extrêmement dur. On l'employe en meubles & dans le haut des bâtimens ; il ne dure pas en terre.

Sa fleur , qui est grande & jaune , étant bouillie , sert , au défaut de fené , pour purger avec succès. Ce purgatif donné à tems , réussit en 1755 , pendant l'épidémie qui regnoit à Cayenne ; c'étoient des attaques de coqueluche violente , accompagnées de fievres & de maux de tête.

*Bigonia arbor Hexaphylla flore maximo luteo , Ebenus vocata. Barr. Ess. p. 22. Guirapariba , M. 108. vel Urupariba , Pao d'Arco Lusitanis. Marcg. p. 118. Fig.*

EBÈNE JAUNE. C'est une variété de l'Ebène verte.

Toutes deux croissent dans la grande terre , sur des montagnes peu élevées.

*Bigonia arbor hexaphylla ligno citrino. Barr. Ess. 22.*

EPÉTIT. Espece de hallier , qui croît dans les savanes naturelles.

Les Indiens l'employent à frotter , jusqu'au sang , le nez des chiens qu'ils destinent à la chasse , pour leur insinuer dans les plaies , la vertu qu'ils supposent à ce simple.

Ils lui accordent encore une autre qualité , dont la plupart des Créoles ne doutent pas , c'est celle de se faire aimer , quand on en porte sur soi. C'est ce qui a donné lieu au proverbe , *on lui a donné de l'Epétit* , quand on parle de quelqu'un bien amoureux.

Cette dernière vertu est , dit-on , commune à quelques lianes.

ÉPINARS. On lui donne ce nom , parce que les Créoles mangent les feuilles de cette Plante en guise d'épinars.

La Plante est naturelle au pays , & croît à la première

pluie qui survient , après que les abattis sont brûlés.

Elle est d'une grande ressource aux Negres , les Blancs la mangent avec plaisir.

C'est une espece d'arbusste qui vient sans culture.

Les feuilles se mangent dans le potage , après en avoir ôté le premier bouillon qui en est noirci.

*Phytolacca Americana minori fructu. Barr. Ess. p. 95.*

*Coity, Car. Lanmayan, Car. Magnyanhouan, Car.*

**ETOILE.** *Gazon.* La fleur est petite , & de couleur de feu ; la plante , qui est grimpante , vient aussi vite & aussi touffue que le Jasmin , qui mêlant sa blancheur à l'incarnat de l'*Etoile* , forme des berceaux très-agréables.

*Quamoclit foliis tenuiter incisis & pinnatis. Barr. Ess. p. 96.*

**FIGUIER.** Cet Arbre est très-haut , très-rameux , rempli de piquans , monté sur des *Arcabas*. On verra dans la planche les précautions qu'il faut prendre pour abattre cette espece d'arbre , monté sur des especes d'arcs-boutans qui sortent de son tronc , & qui vont jusqu'à terre , où ils se prolongent en racines raboteuses & rampantes. Le bois en est mol , & n'est d'aucun usage.

*Nota.* Il paroît que c'est le Figuier cité par Barrere , sous le titre de Figuier venimeux , *Pougouly*. Barrere ajoute que cet Arbre est rempli d'un suc laiteux , si caustique , qu'il cause des ulceres & des inflammations. Les Sauvages prennent la précaution de se couvrir le corps de feuilles , quand ils coupent cet Arbre.

*Voyez* en la description sous le nom de *Figuier sauvage* , dans les Mém. de l'Académie , année 1751 , p. 324. *Voyez ibid.* la figure , sa feuille , son fruit , p. 332 , Pl. 18.

*Comacai* , chez les Portugais du Para.

**FIGUIER.** *Voyez* POIRE sauvage.

**FRANGIPANIER.** Je ne parle ici de cette Plante.

que parce qu'elle peut servir d'ornement dans les jardins ; & que rien n'est à négliger.

Il y en a une espece à fleur blanche odorante , à feuilles longues , étroites & pointues ; une autre à grande feuille de laurier rose , & dont la fleur blanche n'a point d'odeur.

Une troisieme , dont la fleur est couleur de rose , & très-odorante.

Cette Plante vient très-bien de bouture , & est presque toujours garnie de fleurs.

*Plumeria*, *Inst.*

FROMAGER. La houatte , ou le cotton que donne cet Arbre , n'est d'aucun usage à Cayenne ; peut être pourroit-on en tirer parti.

Il découle de l'Arbre une gomme qui se dissout dans l'eau , & qu'on néglige.

On en connoît deux especes , dont l'une a la tige lisse ; la tige de l'autre est épineuse , mais ces épines ne tiennent qu'à l'écorce.

Aux Isles on l'appelle aussi *Mapou* , nom générique qu'on donne assez communément aux bois mols , tels que celui-ci.

*Ceiba viticis foliis caudice aculeato. Plum. Barr. 35. Zamaouna. Pis.*

GAGOU. Grand Arbre. On en fait des Canots , & le *Gagou* auroit la préférence sur le *Grignon* , s'il n'étoit pas aussi difficile à ouvrir.

On le met au rang des *Cedres* ; son bois ressemble , par la couleur , à la pierre à fusil.

Les Canots qu'on en fait sont très-volages , jusqu'à ce qu'ils soient imbibés.

GAIGAMADOU. Les Indiens prétendent que c'est une espece différente de l'Arbre à *suif* , ou *Ouarouchi*. A Cayenne on les confond.

GAYAC. Une demi-poignée de bois de Gayac , avec autant de *sassafras* , entre dans la *ptisane* contre les maladies vénériennes.

Les racines sont jaunes, & sortent beaucoup hors de terre.

*Hivosrae*, *Car. Ibirae*, *Car. Malira*, *Manlira*, *Car. Guajacum*.

GAZON. Voyez ÉTOILE.

GENIPA. Une poignée de sa racine, dans une pinte d'eau, reduite à chopine, fait une prisane purgative, qu'on boit matin & soir pendant huit jours, & qui guérit la gonorrhée.

L'Arbre vient grand & haut, ses feuilles sont grandes, ses fleurs blanches, son fruit rond, rempli de graines; le fruit étant verd est très amer; étant mûr, il devient jaune en dehors & en dedans. Il est très-bon, & se fond dans la bouche.

Le bois se travaille bien: on en fait les filieres des cases. Mais les fourmis de bois le détruisent en peu de tems, moins cependant encore que la pluie qui tomberoit dessus.

Du jus de sa poire molle & mûre, lequel est clair comme de l'eau, les femmes peignent leurs maris en noir, quand ils sont las de la couleur rouge. Cette eau claire noircit la peau quelques heures après qu'elle a été employée, & la couleur noire ne se dissipe entierement qu'au bout de quelques jours. Ce jus peut aussi servir d'encre pour écrire.

*Genipa fructu ovato. Plum. Barr. 54. Janipaba, Pis.*

GOYAVIER. Arbrisseau assez bon, dont il y a trois especes, ou plutôt trois variétés, le blanc, le rouge & l'amazone; le blanc est un des meilleurs, il resserre; l'amazone est aussi très-bon & fort gros. On fait d'excellentes marmelades des trois.

Son écorce est préférée à toutes les autres pour tanner les cuirs; mais il faut prendre garde à ne pas l'enlever totalement, l'arbre périroit.

Le Goyavier est sujet à avoir des vers dans son fruit, quand le fruit est mûr; le rouge en a davantage; le blanc est préféré, le goût en est plus agréable: mais en

général ce fruit n'est pas très sain quand on le mange crud, attendu qu'il faut le manger un peu verd, avant que les vers y soient. Cet inconvénient dispa-roît, si on en fait des compotes, ou des marmelades.

*Guajava, Clus.*

GRIGNON. Il y en a de deux sortes, un qui vient sur les hauteurs, & l'autre dans les marécages. On en fait des Canots. Le premier cale, & s'appesantit par l'usage; l'autre a moins ce défaut, il dure beaucoup, & s'entretient dans l'eau.

Son bois est le premier de tous pour faire des planches & les bordages des Canots. Il se scie, & se travaille aisément; il est doux, propre aux ouvrages d'ornement, préféré à tous les autres bois par les Menuisiers pour tous les meubles utiles au ménage.

Les fâitages qu'on en fait durent autant que le bardeau.

L'Arbre vient fort droit, & d'une belle grosseur.

GROSELLIER. Arbrisseau plein de piquans, qui porte un petit fruit rouge, rempli de petites graines. Le goût est aigrelet, les Créoles le mangent.

*Solanum scandens aculeatum hyoscyami folio flore intus albo, extus purpureo. Plum. Barr. Ess. p. 105.*

GUIMAUVE. Cette Plante a le port de la Guimauve ordinaire; mais son fruit est une capsule, qui ne contient qu'une semence.

Sa racine est adoucissante.

*Althea parvo flore luteo, fructu monospermo. Barr. Ess. p. 9. An monospermalthæa. Actorum. Barr.*

GINGEMBRE. Il se cueille au bout de quatre mois; après qu'on a planté des morceaux de sa racine; la racine est plate, ou ronde, & vient grosse comme le petit doigt.

Pour la vendre, on la fait bouillir, puis on la fait secher à l'ombre.

Cette Plante vient si aisément à Cayenne, qu'elle semble être naturelle au pays. Les Indiens l'employent pour

pour faciliter le crachement , quand les rhumes sont opiniâtres.

Confit au sucre , il reveille l'appetit aux convalescens.

Les racines fraîchement cueillies , se servent sur table comme des raves : il n'y a d'autre apprêt que de les bien laver.

*Zingiber*, C. B.

HERBE A BALAI, PETIT BALAI. Cette espece de mauve croît dans les rues à Cayenne ; elle tire son nom de ce qu'on l'employe à faire de petits balays.

Sa racine , dont on prend environ une poignée , qu'on fait bouillir dans deux pintes d'eau reduites à une , fait un bouillon dont on boit à sa soif pendant quinze jours , pour guérir la gonorrhée.

Cette même racine , à la même dose , mêlée avec autant de citronnier , & bouillie dans six pintes d'eau reduites à quatre , est la boisson la plus ordinaire contre le *Mal d'estomac* , en y ajoutant une livre de gros syrop.

*Malva ulmifolia semine rostrato. Inst. Barr. Ess. p. 73.*

HERBE A BLED. Mauvaise herbe qu'on ne trouve que trop dans les savanes , & qui nourrit très-mal les bestiaux.

On l'employe quelquefois , faite de mieux , pour couvrir les cases ; la touffe est de poignée , comme celle du chaume , & s'arrange de même.

*Ayalli. Car.*

HERBE A ÉCHAUFFURE. Ce nom qu'on lui donne dans le pays indique son usage.

Le fruit est garni d'une petite couronne , formée par les découpures du calice. Cette Plante , ainsi que plusieurs de ses especes , vient le plus souvent sur les murailles de Cayenne.

On en fait des lotions pour les élévations de la peau.

*Begonia hirsuta flore albo , folio aurito , fructu coronato. Barr. Ess. p. 21.*

**HERBE A LA FIEVRE** Cette Plante est petite, rampante, ressemblant assez au Plantain par la forme & l'épaisseur de ses feuilles : elle a une odeur forte & désagréable quand on passe auprès. Elle est agréable au goût, & febrifuge quand on en prend les feuilles en infusion comme du thé.

On l'employe aussi pour des bains dans des fievres opiniâtres.

*Balliem, Car.*

**HERBE COUPANTE.** Je ne rapporte ce fouchet, dont les feuilles & les tiges sont dentelées sur les bords, ou plutôt découpées en scie, que pour engager à s'en garantir. Cette Plante accroche & déchire les passans ; les écorchures sont quelquefois difficiles à guérir.

*Cyperus scandens foliis & caule serratis. Barr. Ess. 47.*

**JAUNE D'ŒUF.** Espèce de Prunier. Cet Arbre est beau, très élevé, fort droit & touffu. Il porte un fruit semblable à un jaune d'œuf, du double plus gros que ce jaune ne l'est ordinairement : le fruit est si nourrissant, qu'on est à l'abri du danger de mourir de faim dans les endroits les plus deserts, si cet Arbre s'y rencontre. Le fruit emporte la bouche, & n'est pas des plus agréables au goût ; mais il est nourrissant, & ne peut faire aucun mal.

Deux personnes exilées sur le grand Ilet pour avoir tramé une conspiration, & condamnées à y mourir de faim, y vécurent pendant trois mois, nourris de ce seul fruit, & en meilleure santé qu'elles n'y étoient arrivées.

**ICAQUE.** Voyez PRUNE des Anses. Le nom d'Icaque n'est pas en usage à Cayenne.

**INDIGO SAUVAGE.** Cette Plante vient naturellement par-tout. Sa racine écrasée, appliquée sur les dents, en amortit la douleur, au rapport des Créoles.

*Barr. p. 49.*

*Emerus filiquis longissimis & angustissimis. Plum. Barr. Ess. p. 49. Indigo. Americ. Ad.*

HERBE DE CRAMANTIN. Sa racine entre dans un remede composé pour guerir le mal d'estomac.

*Adhatoda spicata*, *odorata*, *Persica foliis*. Barr. Eff.

p. 49.

INHAME, ou IGNAME. C'est une liane dont la racine est longue d'un pied & demi dans les bonnes terres.

Elle se plante en Décembre. On peut six mois après l'arracher; on connoît sa maturité lorsque les feuilles se flétrissent.

On la coupe en morceaux; on la mange rôtie sous la braise; ou bien quand elle est d'une grosseur moyenne, on la fait bouillir entiere, avec le bœuf salé.

Elle sert quelquefois de pain. On en fait aussi des bouillies agréables.

Les Negres en font du *Langou*.

*Couchou*, *Car. Hetich. Th. 52. Dioscorea. Pl. Ic. 117.*

LAMINCOUARD. Arbre de moyenne grandeur. Son bois est quelquefois percé à jour. Il est très-bon pour faire des fourches, ou poteaux à enfoncer dans la terre.

Il sert à cet usage, faute d'autres bois.

LIANE A AIL. Ainsi appellée, parce qu'étant fraîchement coupée, elle repand une odeur forte & désagréable, comme celle de l'ail.

*Bignonia scandens*, *foliis citri*, *allium redolens*. Barr.

LIANE A PANIER. Son nom designe l'emploi qu'on en fait particulièrement.

Elle ressemble à la *Liane blanche* par la couleur, elle en differe par les nœuds.

Barrere paroît avoir confondu la *Liane à panier*, avec la *Liane blanche*, dont on fait aussi certains paniers. On fait, dit-il, de cette *Liane* (à panier) de ces sortes de paniers, qu'on met sur les bêtes de somme, & sur des chevaux de bât.

LIANE BLANCHE. Elle est employée aux mêmes

usages que la *Liane franche*, & la *Liane punaise*, excepté que les Tonneliers ne s'en servent pas pour attacher leurs cercles.

On en fait des paniers, qui sont fort bons pour contenir les denrées que l'on veut voiturier; mais elle est différente de celle qui a particulièrement le nom de *Liane à panier*.

*Bignonia bifolia scandens siliquis latis & longioribus semine lato. Plum. Eff. p. 23.*

LIANE CRAPE. Liane dont la grosseur n'excede pas celle d'une grosse ficelle.

Quand on n'en a point d'autres, elle sert, ainsi que la liane *Seguine*, à amarrer des barrières, à coudre les panneaux faits de feuilles de *Baroulou*, à faire des *Borgnes*, *Gouris*, & autres instrumens de pêche.

LIANE FRANCHE. C'est la meilleure de toutes les lianes que le pays produit. Elle dure plus que le cloche qui l'attache, & qui, avec le tems, ou se casse, ou se détruit par la rouille; elle n'est pas commune dans les lieux habités. On la vend vingt sols le paquet de deux cens brins marchands, c'est-à-dire, sans nœuds, & de deux brasses de longueur.

On la trempe pour l'employer; elle se fend aisément, & sert généralement à tout.

On en garnit les bouteilles, dites *Dames-Jeannes*.

Les Tonneliers l'employent en guise de jonc, pour attacher les cercles. Elle a le même usage que le *Ratang*, & se fend de la même longueur & épaisseur.

Dans un vase proportionné au *Malingre*, (espèce d'ulcere) on met force citrons entiers, avec une ou deux poignées de *Liane franche*, & d'une autre liane appelée *Bois de pifane*.

Ce remède s'appelle *Tremper*; il est très-efficace, & n'est en usage que parmi les Nègres.

*Bignonia scandens viminea, siliquâ ensiformi brevior flore albo. Barr. Eff. p. 24. Kerere, Car.*

LIANE PUNAISE. Elle monte jusqu'au haut de

plus grands Arbres , qui en font quelquefois étouffés.

Son brin est de quarante pieds sans nœuds ; elle est moins bonne que la *Liane franche* , & sert aux mêmes usages.

**LIANE QUARRÉE.** Elle a les mêmes usages que la *Liane rouge* , & demande la même préparation ; mais elle n'a pas la même propriété de fournir de l'eau à ceux qui auroient soif.

**LIANE ROUGE** , ou **LIANE A EAU.** Elle ne sert que pour les gros amarrages , comme barrières , palissades , &c. Il faut , avant que de la mettre en œuvre , la tordre ; les Negres en connoissent la préparation ; sans cette précaution , elle seroit d'un mauvais usage.

Elle vient fort vite , est fort commune , & dure un an , étant employée & exposée à l'air.

Il y en a d'aussi grosses que le bas de la jambe. Etant coupée , elle rend une eau claire & pure , dont les voyageurs & les chasseurs altérés font un grand usage. Elle m'a été à moi-même fort utile. Mais il faut observer , après l'avoir coupée par le bas , d'en couper promptement la longueur de trois à quatre pieds dans le haut , pour obliger l'eau à descendre , sans quoi l'eau , au lieu de s'écouler , remonte dans l'instant vers le haut de la tige. J'ai appris cette précaution d'un Indien qui se moquoit de moi , en voyant qu'ayant coupé plusieurs fois cette liane par le bas , je ne trouvois point de quoi me désaltérer : l'eau en effet au lieu de descendre remontoit ; mais quand après avoir coupé dans le bas , je coupai sur le champ à hauteur d'homme , & que j'eus renversé le bout d'en haut dans ma bouche , j'y trouvai l'eau qui tendoit toujours à monter , & que j'interrompois , pour ainsi dire , dans son cours.

*Bignonia scandens* , *rubens* & *viminea*. Liane rouge.  
Barr. p. 23.

Nota. Barrere , p. 18 , cite une *Liane à eau* , *Akatate* , sous la dénomination suivante. *Arum scandens angustifolium aquam manans*. C'est , selon lui , une

Plante sarmenteuse , ainsi appellée , parce qu'en effet , quand on la coupe en travers, elle rend beaucoup d'eau, dont les voyageurs même se servent utilement contre la soif.

LIANE SEGUINE. Cette Liane est très-bonne en prifane , mais il ne faut se servir que de son maître brin , que les Negres appellent *Mamam*.

Faute d'autres lianes , elle sert à amarrer des barrières , comme la *Liane Crape*.

On l'employe aussi pour coudre des panneaux de feuilles de *Baroulou* ; mais sur-tout à faire les *Borgnes* , *Gouris* , & autres instrumens de pêche.

LIANE TOCOYENNE. Elle sert à faire des paniers propres au ménage : elle a une écorce double , & coûte davantage à préparer , parce qu'on est obligé de la gratter deux fois avant que de s'en servir.

Son nom lui vient probablement de ce qu'elle naît plus abondamment dans le pays habité par la nation appellée *Tocoyenne*.

MAGNOC. MANIHOT. C'est une Plante qui s'éleve de terre à trois pieds de hauteur , ou environ : on en connoît de trois sortes à Cayenne.

Le *Maillé* , qui tire son nom de la nation Indienne dite les *Maillés* , de chez laquelle on l'a apporté. Cette racine est bonne à arracher au bout de huit à neuf mois ; elle a la figure d'une betterave , elle en a même la couleur ; quand on lui a ôté la première peau.

Le *Rouge* , qui a plus de goût , & qui doit rester en terre un an.

Le *Baccacoua* , qui est en usage chez les seuls Indiens. Ils le préparent d'une maniere particuliere. La racine étant gragée , ou écrasée , ils en font bouillir l'eau jusqu'à consistance de syrop.

On plante le Magnoc quand il commence à pleuvoir de tems en tems. On coupe en morceaux de sept à huit pouces , les branches auxquelles on donne le nom de bois , ( on dit *Bois de Magnoc* , *Bois de Maillé* ).

Tandis qu'un Negre met en tas les branches qu'il coupe, d'autres font des trous en terre à trois pieds l'un de l'autre, & les Nègresses, après avoir mis un bâton, ou morceau coupé, dans chaque trou, le recouvrent de terre, en observant de laisser dehors un des bouts, avec un ou deux yeux. Je conseillerois, pour ne pas courir le risque de manquer sa recolte, de mettre deux bâtons au lieu d'un seul, comme on fait à l'égard des cannes de sucre. Si l'un ne réussit pas, l'autre vient; on employe le double du bois, mais pas plus de tems.

Les branches servent à multiplier la Plante; c'est la racine dont on fait usage pour la nourriture. Quand elle est arrachée & séparée de sa tige, on la porte dans la case destinée à la préparer; les paniers pour les Negres forts sont de soixante-dix ou soixante-quinze livres de racine, quand il n'y a pas trop loin à porter; de cinquante-cinq à soixante pour les Nègresses; de vingt-cinq à trente pour les jeunes Negres de douze à quatorze ans,

On commence par laver la racine, on la gratte, puis on la grage, l'écrase, & en cet état on la met dans une couleuvre, espece de chauffe faite avec l'*Arrouma*, ou quelqu'autre Plante, que l'on charge beaucoup, pour en exprimer toute l'eau. Cette eau est un poison; & un habitant attentif a, sous l'endroit où se met la couleuvre, un trou en terre, couvert d'une grille de bois, ou de fer, pour que l'eau qui y tombe puisse s'y perdre. On prévient par ce moyen les accidens que les animaux, friands de cette eau, éprouveroient, s'ils étoient à portée d'en boire. Le P. Labat avance assez gratuitement que peu à peu on pourroit s'accoutumer à cette eau, sans courir de risque, comme les Turcs s'accoutument à l'opium. Ce qu'il y a de sûr, c'est que le vrai contre-poison est une poignée de Roucou, brassé & cuit, ou bien en fleurs, avalée sur le champ. Ce remede n'auroit aucun effet, si on laissoit passer plus d'une demi-heure avant que de s'en servir.

Ce qui est encore aussi vrai, c'est que cette même eau fait partie de divers alimens, sans qu'on en ressentent de mauvais effets. Voyez l'article du *Cipipa*, & du *Cabiou*.

Le panier de mesure marchande doit contenir cent livres de racines de Magnoc, & rend soixante-quinze livres de farine. Il se vend communément un écu.

*Manihot Theopli*, *juca* & *cassavi*, J. B. *Mandihoca Pifo*.

#### USAGE DE LA FARINE DE MAGNOC.

On en fait du *Couac*, ou de la *Cassave*.

#### D U C O U A C.

Les Indiens de la côte de Cayenne, & sur-tout ceux qui sont fugitifs des Missions Portugaises, préfèrent le *Couac* à la *Cassave*. Il est connu à la Martinique sous le nom de farine de Magnoc; on en fait au moins autant d'usage que de la *Cassave*.

Rien de si aisé que de faire le *Couac* ordinaire, rien de si difficile que de le mettre au point où il faut qu'il soit pour être gardé; il peut alors durer dix ans. L'humidité étant la cause de sa détérioration, il ne s'agiroit, pour le conserver, que de l'exposer au soleil de tems en tems. Comment avec cette ressource une Colonie peut-elle manquer de vivres pour les troupes? Le premier fonds une fois fait, on vendroit l'année d'après, en le renouvelant, celui qui seroit en magasin; un barril nourrit seize Negres pendant une semaine. Il contient soixante & quelques pots de farine.

Il ne faut, pour faire le *Couac*, qu'une poêle de quatre pieds de diamètre, & de six pouces de profondeur; on la met sur le feu, on y jette la farine de Magnoc. On remue cette farine pendant huit heures de suite, de peur qu'elle ne se pelote en masses. Il faut

que le feu soit égal & modéré, afin que l'eau qui peut rester dans la farine s'évapore; un trop grand feu cuiroit la farine avec l'eau, dont elle est imbibée. L'opération est finie quand la fumée diminue, & que le *Couac* en rougissant se réunit en petits grains.

Un Negre fort suffit pour remuer le *Couac*, tandis qu'une Nègresse le passe, & le garde pour l'empêcher de se salir, & le préserver des bestiaux.

### DE LA CASSAVE.

On commence par faire boucaner la farine de *Magnoc*, telle qu'elle sort de la couleuvre; le terme de *Boucan* signifie en général un exhaussement de quelques pieds au-dessus de terre, sous lequel on allume du feu pour cuire, ou pour secher. Ce mot s'applique aussi à un simple échaffaud, comme on l'a vu dans le Chapitre des *Abattis*.

Pour faire la Cassave, il a le plus ordinairement quatre pieds & demi de hauteur; on entretient dessous moins de feu que de fumée; trop de feu, en cuisant trop la farine, en diminue la quantité, & d'ailleurs la rend coriace & difficile à tremper. Quand elle est boucanée & rendue compacte, on la casse pour la passer dans une espèce de tamis, appelé *Manaret*; & dans cette opération, on fait chauffer jusqu'à un certain point la platine qui est au haut du boucan. Elle est chez les Indiens, ou de terre cuite, ou d'une roche qui se trouve sur le bord de la mer, & dont ils enlèvent des dalles, par le moyen du feu: le plus souvent on en a de fer.

Sur cette platine chauffée au point qu'il faut, on étend la farine jusqu'au bord, de tous les côtés. Lorsqu'elle se couvre de petites élévations, c'est une preuve que la Cassave est cuite du côté où elle touche la platine; on la retourne alors pour lui faire prendre corps de l'autre côté, sans quoi elle ne seroit pas de garde. On a encore l'attention de l'exposer au soleil, ce qui

acheve d'enlever toute l'humidité, & lui donne la qualité qu'elle doit avoir. Si l'on négligeoit cette dernière précaution, il faudroit en faire usage promptement; en tems pluvieux elle se moisiroit, à moins que l'on n'eût, dans le magasin, un endroit toujours chaud, au défaut d'étuve.

Ceux qui veulent vendre leur Cassave, ont une mesure contenant trois livres de farine; ces trois livres étendues à la fois sur la platine, produisent la Cassave, qui, à ce poids, est marchande.

*PRÉPARATION & usage du Magnoc chez les  
Indiens de Maragnan.*

Ils raclent la racine avec une espece de rape de bois, où il y a force pointes faites la plûpart de pierres & d'os de poisson.

Ils prennent ces raclures, & les expriment avec les mains dans un vase de terre. 1°. Du marc ils font des boules qu'ils font secher au soleil, qu'ils pilent ensuite, & font cuire dans un vaisseau de terre sur le feu, jusqu'à ce qu'il soit en petits grumeaux. Cette farine est bonne, stomacale, & de facile digestion. 2°. Du jus reposé, ils tirent le plus clair, pour en faire du potage bon à manger. *Manipoy*. 3°. Du résidu de ce jus, ils font de petits gâteaux, qu'ils appellent Cassave, & qui sont beaucoup meilleurs que la farine.

*AUTRE maniere de faire la farine de Magnoc,  
par les mêmes.*

Ils font tremper les racines entieres pendant deux ou trois jours dans l'eau: ils les font après secher au soleil, elles deviennent toutes blanches & fort tendres; puis ils les pulvérisent & les font cuire. N'ayant point été pressées, leur suc qui reste en entier rend cette farine meilleure. Quand ils veulent que cette farine se con-

serve long-tems, ils la font cuire plusieurs fois, & à proportion qu'ils la veulent garder plus long-tems.

*DIVERSES préparations dont l'eau de Magnoc est la base.*

D U C I P I P A.

Ce n'est autre chose que le marc de l'eau de Magnoc. C'est la partie la plus fine de la farine que l'eau a entraînée avec elle, & qui dépose, au bout d'un certain tems, dans le fond du vase, où l'on conserve à ce dessein l'eau de Magnoc.

On lave ensuite ce marc, & on le brasse plusieurs fois dans de l'eau nouvelle, pour lui ôter toute sa causticité : on l'expose à la plus vive ardeur du soleil ; & lorsqu'il est parfaitement sec, on l'écrase, on le passe dans un tamis très-fin : on en fait de petites Cassaves très-blanches & très-déliçables, ainsi que des massépains, & d'autres friandises, en y mêlant un peu de sucre.

Ce marc a encore un autre usage, c'est de servir de poudre à poudrer ; mais il brûle les cheveux, quand on s'en sert habituellement.

D U C A B I O U.

L'eau de Magnoc toute simple, & l'eau qui surnage quand le *Cipipa* est tombé au fond du vase, quoique toutes deux dangereuses, sont la base du Cabiou.

On les fait bouillir ensemble ; on les réduit à moitié, en les écumant à mesure ; on y ajoute alors une cuillerée de *Cipipa*, on fait rebouillir le tout jusqu'à ce qu'il ait acquis une certaine consistance. On y met du sel & du piment. Les Indiens en mettent une si grande quantité, que cette espece de moutarde emporte la

188 MAISON RUSTIQUE,  
bouche, & qu'ils n'en mangent eux-mêmes qu'avec  
précaution.

DIVERSES AUTRES PRÉPARATIONS.

DU LANGOU.

On en fait, comme on l'a vu, avec l'Igname; on  
en fait aussi avec le Mil.

Celui qu'on fait avec la Cassave, consiste à tremper  
un peu la Cassave dans de l'eau froide, & à la jeter  
ensuite dans une chaudiere d'eau bouillante, pour y  
être brassée.

L'instant d'après, il s'en forme une pâte, qui est la  
nourriture la plus ordinaire des Negres. Elle est saine  
& légère.

On la mange le plus souvent avec le *Calalou*.

DU MATÉTÉ.

On trempe la Cassave un peu plus long-tems dans  
l'eau froide que pour le *Langou*; on la pétrit fortement  
jusqu'à la rendre blanche. On la jette alors dans une  
chaudiere d'eau bouillante, on l'y brasse pendant une  
demi-heure; on la mêle avec du sucre, ou du syrop.  
C'est la nourriture des Negres pendant leurs maladies.

On fait aussi du Matété avec du Mil, ainsi qu'avec  
du Camagnoc.

MAHOT (franc). Cet Arbre, pour être commun,  
n'est pas moins utile; il est tout tortu, & sans lui nous  
ne saurions presque rien faire de droit.

Si l'on veut bien monter un rolle de *Petun*, si on  
veut attacher des roseaux, s'il faut lier quelque chose,  
c'est avec du Mahot.

Les femmes Caraïbes en levent de larges & longues  
aiguillettes, qu'elles posent sur leur front, & entortil-

lent de deux côtés de leur *Catoli*, ou hottes, pour les porter : les hommes s'en servent, au lieu d'étoupes, pour calfater leurs pirogues.

Les Negres sont bien mollement, quand ils ont du Mahot pour faire une cabane ; enfin je ne fais ce qu'on feroit sans Mahot.

L'écorce de cette Plante est fibreuse, & propre à faire des cordes.

Le bois est mol, & c'est un de ceux qu'on employe à faire du feu par le frottement.

*Ketmia amplissimo folio cordiformi flore vario. Plum.*

*Oüagneu, Car.* Ses especes sont : *Materebé, Car.* Mahot sauvage, dont on enleve la peau ; on en tire le jus, qu'on boit pour arrêter le flux de ventre.

Il est toujours chargé de certaines graines, qui s'attachent aux cheveux & aux habits, & qu'on appelle *Coufins*.

*Chouchourou, Car.* Espece de Mahot sauvage, dont on presse les feuilles pour en tirer le jus, qu'on distille dans la bouche des enfans, pour les guérir des tranchées.

MAPAS. Arbre laiteux, qui vient très-haut & très-gros ; sans être branchu. Son écorce est lisse. Le suc de cet Arbre, mêlé avec une égale quantité de suc de Figuier sauvage, produit une matiere impénétrable à l'eau, une espece de cuir non élastique, qui s'amollit pourtant au feu, ou exposé à la grande ardeur du soleil.

Les Negres employent le lait qu'ils en tirent pour secher les pians des enfans, qui ont souvent bien de la peine à guérir de cette maladie. Mais il ne faut s'en fervir qu'après la disparition de la mere des pians. On lave alors les enfans avec la feuille & la racine de *Mapas* bouilli. Cette attention épargne aux enfans les suites funestes des pians.

Cet Arbre, au défaut d'autres, peut servir à faire des planches ; mais elles ne sont bonnes qu'à être

employées à des couvercles pour les vases, ou *Canots*, qui servent au Roucou, ou aux différentes boissons

*Mapa. Amapa* au Para.

MARICOUPY. Cette Plante n'a point de tige, les feuilles sortent de terre. Ce sont les meilleures de toutes pour couvrir les cases, quand on n'a point de celles de l'*Oüaye*, & du *Tourloury*.

MARIPA. Espèce de chou palmiste, qui ne vient pas si haut que le *Caumoun*; son port est admirable par la façon dont il soutient ses feuilles.

Une avenue de ce Palmiste feroit un très-bel effet.

Ses feuilles s'employent pour la couverture, de la même façon que celles du *Caumoun*. Elles se renouvellent d'une année à l'autre; il n'y a aucun risque d'avoir provision de ces feuilles, pourvu qu'on les fende & qu'on les mette à couvert. Elles en font même meilleures à être employées, & durent plus long-tems.

Ses graines sont couvertes d'une pellicule fort agréable. On en mange beaucoup dans la saison qui les produit.

Les Agoutis en font fort friands.

*Palma dactylifera caudice perdulci eduli. Barr. Eff. 88. Tucum. Pis. 1658, p. 128.*

MARITAMBOUR. C'est une liane dont le fruit est jaune & gros comme un abricot.

Sa feuille est large & forte; sa tige fine & déliée comme une ficelle, a de petites vrilles, qui retiennent constamment toutes ses parties, & forment un couvert très-épais.

Sa fleur enchante par sa figure, par son odeur, & par la variété de ses couleurs.

*Merecoy. Car. Fleur de la Passion. Granadilla.*

MANI. Arbre assez commun, qui porte ordinairement sur ses vieilles branches, une gomme qui sert de bray aux Habitans. Cette gomme conserve le bois des *Canots* qu'on en frotte. Pour l'avoir, il faut quelquefois abattre l'Arbre, qui sert à d'autres usages.

On le coupe de longueur. On le refend pour en faire des douves de barriques : le bardeau qu'on en fait dure dix ans.

*Mani resinifera*, folio mucronato, introrsum incurvo.  
Barr. Ess. 76.

**MÉDECINIER.** Foible Arbrisseau. Il prend aisément de bouture. Au défaut de Citronnier, qui est préférable à tous égards, de l'Acacia, du *Bois immortel*, on l'employe à faire des haies vives, pour entourer les parcs à vivres, ou à bestiaux, & pour d'autres especes de clôtures, à-peu-près comme on se sert de sureau en France. Il vient fort vite, mais il ne se soutient pas: On l'attache près à près avec des lianes contre des piquets, quand on n'a point de quoi faire des *Postes*.

Les postes se plantent le plus à-plomb qu'il est possible; & s'il y avoit une pente à leur donner, ce seroit du côté où les bestiaux peuvent vouloir les forcer. Elles ne doivent pas avoir plus de distance entr'elles que de cinq pieds; on les joint l'une à l'autre par des *Barres*, on les enfonce de deux pieds en terre, après avoir passé au feu la partie qui doit y entrer. On ne se donne pas la peine de les équarrir, on ne fait qu'ôter l'écorce.

La graine du Médecinier est purgative, l'huile qu'on en tire produit à cet égard un effet très violent.

*Mundui-guacu Pis. Ricinoides Gossypii folio Inst.*

**MIL.** On n'attend pas ordinairement les premiers grains de pluie pour le planter. Dès que les abattis sont brûlés, on remplit les intervalles qui se trouvent entre les bois abattus. Qu'on saisisse au commencement de l'été le moment de défricher un marécage, & qu'on y plante du Mil, il réussira, quelques chaleurs qu'il fasse. On le cueille deux mois après qu'il a été semé; les Sauvages le rôtiennent sur les charbons, & le mangent. Les Galibis en font du *Palinot*, qui ne vaut pas moins que la bierre. Les François en nourrissent la volaille, d'autres la mettent en farine, qu'ils mêlent par moitié

avec celle du bled de France, & en font un pain d'un assez bon goût. Peut être, avec le Mil seul, parviendra-t-on à en faire du pain pareil à celui que l'on fait en Guyenne, & dont les paysans se nourrissent.

Les singes font tort au Mil, & l'arrachent; ils s'y assemblent par troupes; on laisse ordinairement un vieux Negre pour garder le Mil & en écarter ces animaux.

*Aouachi*, Car. par les hommes. *Marichi*, par les femmes. *Mays granis aureis*. *Inst.* Gros Millet, ou Bled de Turquie.

**MATÉTÉ DE MIL.** On égraine le Mil, on le met tremper vingt-quatre heures, on change l'eau pour la propreté; puis on le pile, & on le brasse pendant une demi-heure, pour le reduire en bouillie, qui est aussi saine que celle de Cassave, & plus rafraîchissante; les Negres y mettent du syrop, & s'en nourrissent dans leurs grandes maladies.

**LANGOU.** Le Mil égrené & trempé la veille se pile; la farine passée se met dans de l'eau bouillante, & se brasse jusqu'à ce qu'elle soit en bouillie, ou au point de *Matété*: on y met de la farine de tems en tems, jusqu'à ce qu'on ne sente plus l'odeur de mil, ce qui prouve la juste cuisson. Le Mil frais fait le meilleur *Langou*.

**LOCONON.** Espece de *Langou* à l'usage des Negres, de même que le premier; mais auquel ils ajoutent de l'huile d'*Aouara* & des *Bananes* gragées. Il devient dur, on l'enveloppe dans des feuilles, il sert pour les voyages un peu longs.

**BRIN.** Autre espece de *Langou* moins dur que le *Loconon*. La farine de Mil se met dans un pot, pour aigrir pendant deux jours; on la fait ensuite bouillir deux fois, après quoi on la met dans des feuilles, pour le même usage que le *Loconon*.

De la farine de Mil, on fait aussi des *Galettes*, qu'on fait cuire dans des feuilles sur le gril, ou sur une plâ-

tiné :

tine : on y mêle de l'huile d'Aouara. Ces différens *Langous* sont à l'usage des Negres.

MOCAYA, ou MONCAYA. Espece de *Chou Palmiste*.

On tire de l'amande du Moncaya une huile, qui fait en peinture le même effet que l'huile de noix.

Au défaut des autres, elle peut servir dans l'affaifonnement des mêts.

Cette huile, ou graisse, se tire du fruit qu'on garde pendant un an, comme on garde les noyaux de l'Aouara. Il ne faut faire cette opération que dans le cœur de l'été, un an après la chute des graines.

Son bois supplée aux *Baches* & aux *Pineaux* pour raccommo-der les chemins.

*Palma dactylifera fructu globoso major.* Plum. gen. Barr. Eff. p. 89. Airy. Pis. 1658. 129.

MONBIN. Prunier. Il est moins gros que le Monbin sauvage, ou bâtard. Il vient de bouture, & sert à soutenir les barrières au long desquelles on le plante.

Son fruit a un goût assez agréable, quoiqu'aromatique. Il agace un peu les dents, mais l'odeur en est flatteuse.

On en fait une marmelade, qui ressemble beaucoup à celle d'abricot par la couleur, & qui passe pour la plus exquise du pays. On la mêle avec de l'eau-de-vie, & cette liqueur est délicieuse. Cet Arbre porte un fruit jaune & longuet, qui n'est pas desagréable, mais il a peu de chair. Les Sauvages qui se sentent attaqués de gouttes font un trou dans la terre, où ils jettent de la braise bien ardente, sur laquelle ils mettent des noyaux de ces prunes, ( qu'on appelle *Prunes de Monbin* ) puis posent le genouil, ou la partie malade dessus, endurent la fumée le plus long-tems qu'ils peuvent, & se guérissent de la sorte, ( à ce qu'ils croient ).

*Oubou*, par les hommes Caraïbes. *Monben*, par les femmes, *Car. Monbin*, Pl.

MONBIN SAUVAGE, ou BASTARD. Au de-

faut du *Bois mouffé*, on l'employe pour faire des chevilles. Il vient plus gros que le Monbin prunier. Il prend fort bien de bouture, & fert, ainsi que l'autre, à soutenir des barrières, le long desquelles on le plante.

**MONT-JOLY.** Toute la Plante a une odeur pénétrante, approchante de la racine du *Meum*. Elle est propre aux maladies du cerveau & de la matrice. Je m'en suis servi en fomentation, pour fortifier les nerfs & dissiper l'enflure des plaies. *Barr. 29.*

*Camara arborefcens salvia folio. Plum. gen. Camara juba, Pifo.*

**MONTOUCHY.** C'est le *liege* du pays, par rapport à l'usage qu'on en tire. On prend le cœur du bois, qu'on amollit à coups de marteau, & dont on fait des bouchons.

**OIGNONS DE FLEURS.** Il y a plusieurs especes d'Oignons sauvages, qui ressemblent fort à la Tulipe, & dont les fleurs, qui sont très-belles, s'épanouissent dans les plus grandes chaleurs, sans avoir besoin d'être arrosées.

Leur utilité se réduit à l'agrément de pouvoir avoir sous ses yeux, dans de petits jardins particuliers, de belles productions de la nature, & cet agrément n'est pas à négliger.

**OLIVIER.** On en peut faire des cabinets couverts & très-agréables. L'Arbre se taille aisément, on pourroit en former toutes les figures qu'on imagineroit.

Quand il ne seroit propre qu'à faire des berceaux qui mettroient à l'abri du soleil, c'est un avantage dans un pays aussi chaud que l'est Cayenne.

**OSEILLE DE GUINÉE.** On se sert des feuilles de cette plante dans la cuisine, comme de l'oseille de jardin, au défaut d'autre. On en fait une boisson agréable. On en fait aussi des confitures.

*Ketmia indica gossypii folio acetosa sapore. Inst.*

**OUACAPOU.** Cet Arbre a les mêmes propriétés & usages que l'*Ouapa*.

**OUAILLE.** Cet Arbre sert à faire des Canots. Il vient dans la plaine, & sur les hauteurs.

Il y en a de deux sortes; le rouge croît sur les montagnes, & le blanc dans les plaines; le rouge dure plus. Le bois en est bon dans les bâtimens, étant à couvert.

**OUANGUE. OUANGLE.** Sefame. La graine de cette Plante, écrasée & reduite en farine, sert aux Nègres à faire une espece de bouillie assez nourrissante, dont ils sont fort friands. *Barr. Ess. p. 48.*

La même graine, aussi seche qu'il se peut, grattée & pilée, se jette dans une terrine d'eau chaude; on l'écume jusqu'à ce qu'elle ne rende plus de parties huileuses, que l'on a soin, à mesure qu'elles paroissent, de mettre à part. On fait rebouillir cette huile, on la passe dans un linge fin, & elle est aussi bonne à manger que l'huile d'olive.

*Sesamum. Ad.*

**OUAPA.** Arbre qui vient dans les terres grasses, qui n'est pas droit ordinairement, qui a même des cavités; mais qui est excellent à divers ouvrages, tels que les *Fourches* en terre, les *Postes* & les *Piquets* employés au soutien des terres. Le bardeau qu'on en fait dure autant, & plus que celui qu'on fait du *Balatas*.

On l'employe avec le plus grand succès pour les pilotis, parce qu'il se conserve dans l'eau & dans la vase.

*Orobis arboreus latifolius, siliqua maxima, compressâ falcem referente. Barr. Ess. 84. Phaseolus maximus perennis; semine compresso lato; nigris maculis notato. Sl. Iam.*

**OUAROUCHI.** (*Arbre de suif*). Cet Arbre est laiteux, & passe pour un Figuier. Sa graine, qui est jaune, de la figure d'une muscade, & de la grosseur d'une noisette, est couverte d'une petite pellicule qui couvre son amande. C'est de cette amande grattée, lavée & pilée, qu'on fait une pâte, qui est fortement remuée dans une chaudiere; jusqu'à qu'elle se couvre d'humidité; & d'une espece de fumée; on la presse

alors dans une moyenne couleuvre, d'où sort le suif qui se fige. On le fait rebouillir le lendemain, on le passe dans un linge, pour être jetté ensuite dans un moule.

La graine se ramasse en Mars, tems auquel elle tombe. On la laisse à l'air deux ou trois jours seulement, pour la mettre en œuvre tout de suite; le profit en est plus grand.

Le lait qu'on fait couler de l'Arbre en l'entaillant, est un remede contre les vers, aux quels les enfans sont sujets. A l'huile & au citron qu'on prend à jeun, on joint du lait d'Ouarouchi, dont la dose est une cuillerée à café, mêlée avec autant d'eau. Ce remede coupe les vers en morceaux; on le modifie suivant les circonstances, de crainte qu'il n'agisse sur les intestins.

OUASSACOU. Arbre auquel on donne des coups de hache pour en faire sortir le lait, mais avec l'attention qu'il n'en saute point dans les yeux. Il est aussi corrosif que l'eau forte.

On prend autant d'eau que de lait, que l'on brasse avec un peu de vase; on met le tout dans une feuille, ou linge, qu'on laisse tremper dans le trou que l'on veut enyvrer. La subtilité du poison est telle, que tout ce qui vit dans le trou, qu'on a enyvré de cette façon, paroît sur le champ sur l'eau; il faut même éventrer le poisson aussi-tôt après, car il se gâte en très-peu d'instans.

OUAYE. Ses feuilles sont les meilleures de toutes celles qu'on employe pour couvrir les maisons: elles durent, pour ainsi dire, à proportion autant que le bardeau, le feu n'y fait que son trou & ne se communique pas au reste. Pour que cette couverture dure autant qu'il est possible, il faut laisser aux Indiens le soin de la faire.

La Plante est fort rare, & ne vient que dans les endroits qui lui sont propres. On en garnit les chapeaux de paille contre la pluie. La tige sert de *Bois de mêche*, ou d'amadou. Son corps, dont la couleur est brune,

fait des *Cannes* très-propres , partagées de nœuds.

Il paroît que ce nom a été conservé à la Plante , du nom de la Nation Indienne des *Ouayes* , où elle a été d'abord connue.

Sa feuille est plate , courte , & ne ressemble en rien à celle des *Palmistes*. Les feuilles sortent de terre , & sans former de tige ; elles sont en éventail , & formées comme celles du *Latanier* , ou *Bache*.

OUCLE. Liane grosse & épineuse , dont on peut se servir pour faire des cercles de barriques , au défaut du *Bois puant* & du *Couratari*. Elle est fort commune à la Côte de Mahury.

*An Pisonia ?*

OULEMARY. Cet Arbre s'éleve à la hauteur des autres grands Arbres du pays. Sa feuille est luisante , & ressemble à celle du *Citronnier*.

Il est revêtu d'une écorce brune , épaisse de près d'un pouce : le dedans se sépare en plusieurs feuillets roussâtres , unis , minces comme les feuilles du *Balifier* , & sur lesquelles on peut écrire comme sur du papier.

Je me souviens fort bien que ce fut par un feuillet de cet Arbre , sur lequel un Indien avoit écrit *Oyapock est pris* , qu'on apprit en 1745 à Cayenne la prise du Fort d'*Oyapock*. Cet Indien avoit été autrefois Chantre dans une Mission , & étoit alors à *Oyapock*. Il trouva le moyen de faire parvenir cette lettre.

Ces feuillets servent aux Indiens à un autre usage ; ils roulent dedans , le plus serré qu'ils peuvent , une feuille de tabac , & en font ainsi ce qu'on appelle aux Isles une *Cigale* , & qui leur sert de pipe.

*Oulemary arbor citrei folio splendente , cortice interiore foliato. Barr. Ess. p. 84.*

PAGAYE. Cet Arbre est mal bâti , creux , mais fort droit. Il est commun par-tout , il dure long-tems , est bon à faire des fourches en terre ; mais on en fait prin-

principalement des Canots , qu'on appelle de son nom

*Yakelele* , *Car*.

PALETUVIER , ou PARETUVIER. Il y en a de trois sortes , le blanc , le rouge , & le violet. Le bois n'en est bon qu'à brûler. Les Indiens se servent de l'écorce du violet pour teindre en cette couleur & en noir.

Elle seroit propre aussi à tanner les cuirs , de même que le Chêne & l'orme.

Aux Isles , on appelle du même nom de Paretuvier & l'Étang , ( en Caraïbe *Taonaba* ) & les Arbres qui l'entourent ( en Caraïbe *Montochi* ). Le long des Paretuviers , il pousse un grand nombre de filets qui leur sont incorporés , & prennent racine. Les Caraïbes s'en servent pour lier.

Quand on veut conserver les *seines* , les lignes , & les autres instrumens de pêche , on les fait bouillir avec l'écorce de cet Arbre , à laquelle on joint un morceau de gomme d'Acajou : la teinture violette qu'ils acquièrent les fait durer plus long-tems.

*Nota.* Le Paletuvier blanc de Cayenne diffère essentiellement , par ses parties essentielles , du Mangle véritable. Barrere admet le nom de Marcgrave , *Cereiba* , & y ajoute pour phrase , *paludosa* , *amplo Pyri folio*. *Ess.* p. 35.

*Mangles* , *Piso*. *Montochi* Paretuvier , *Car*.

PALIPOU , ou PAREPOU. Le regime de ce Palmier ressemble à celui de l'*Aouara*. Le fruit est petit. On le présente au dessert ; il se cuit simplement avec de l'eau & du sel : son goût n'est pas d'abord attrayant , on a même de la peine à s'y accoutumer ; mais on s'y fait , & on le mange même avec plaisir. Il excite à boire , & donne de l'appetit.

*Palma dactylifera fructu minori turbinato*, *Barr. Ess.* p. 89.

PALMA CHRISTI. Voyez CARAPAT.

GROS PANACOCO. Très-grand Arbre , qui passe

pour l'*Ebene noire*. Son aubier est aussi dur que son cœur.

Chaque graine est comme un poids parfaitement rouge, avec une petite tache noire. Les Nègresses en font de jolis colliers, des chapelets, &c. Le cœur de ce bois sert à faire des pilons si durs, qu'ils émoussent le fer.

PETIT PANACOCO. C'est une liane qui entre dans la pitifane : les fleurs sont jaunes.

Le fruit est petit, rouge, marqueté de noir.

*Abrus*, Ad. *Aouarou*, *Car. Parecoutai*. *Barr. Eff.*

83.

PAPAYER. Les semences de *Papayer commun* ont un goût de poivre ; un scrupule de ces semences en poudre, pris pendant quelques jours, fait mourir les vers. *Barr. Eff. p. 91.*

Le Papayer sauvage est plus gros, le fruit ne se mange point, il ne rapporte des feuilles qu'au haut de la tige.

Le Papayer ordinaire est moins gros. Le fruit se mange par les Créoles ; on fait confire son écorce avec de l'écorce d'orange ; on en fait aussi des confitures.

*Papaya fructu maximo, cucumeris effigie. Barr. Eff. p. 91.* Grosse Papaye. *fructu melopeponis effigie. Plum.* Papaye commune. Grosse Papaye. *Ababai, Car. Petite. Aleulé, Car. Alélé, Car.*

PAREIRA BRAVA. On l'employe en pitifane, au défaut de saffras.

PATAOUA. Palmier très-commun dans la grande terre, plus fort que le Maripa ; mais soutenant moins ses feuilles, rapportant un régime à-peu-près semblable : le fruit en est plus petit & plus rond.

On tire de ce fruit une huile préférable à toutes les autres, pour être mangée en salade ; elle n'a aucun goût. On la tire comme celle de l'Aouara.

Les Negres marrons subsistent en partie, avec la

graine, dont l'amande est assez agréable, lorsqu'elle a passé au feu.

*Palma dactylifera maximè procera. Barr. Ess. p. 88.*

**PATATE.** C'est la pomme de terre de l'Amérique. Les François la préfèrent à la châtaigne, dont elle a le goût. Il y en a de jaunâtres, de blanches & de rouges; les deux premières sont les plus estimées.

La Patate rouge, moins bonne à manger, sert particulièrement à faire une boisson fort agréable. Sa tige est une liane, dont les feuilles sont propres à nourrir les lapins qu'on élève dans des bassécours. On les recueille quatre mois au plus tard, après les avoir plantées. Il y a une espèce sauvage, qui sert à nourrir les bestiaux, qu'on a quelque raison de tenir à la corde.

*Mabi, Car. Patate. Camicha, Patate blanche. Huéleronum, à Mademoiselle. Alalli, marbrée. Chimouli, Romiliere. Yahaira, verte. Hueléche, rouge dehors, jaune en dedans. Car.*

**PIMENT.**

Piment bouc,

Caffé.

Crotte de rat.

Doux.

Le Piment *Bouc* est une fois plus fort que le second & le troisième. Il faut être Indien, ou y être fait, pour en manger: c'est celui qu'on employe dans le *Cabiou*.

Le Piment *Caffé* est le meilleur. Son goût est agréable, il n'a pas la force du Piment *Bouc*, & ne procure pas l'inconvénient que cause le Piment *Crotte de rat*. Son fruit mûr est coloré de rouge, de noir & de verd clair, gros comme une merise, & de la figure de grains de café.

Le Piment *Crotte de rat* a les feuilles plus petites que les autres, & plus près à près; il cause une cuisson considérable, quand on va à la garde-robe.

Tous ces Pimens peuvent servir à l'ornement des jardins. On peut les tailler sous toutes sortes de formes. Le Piment *Crotte de rat* y est plus propre. Ils viennent de bouture, s'élevent au plus à quatre ou cinq pieds. Leur bois est foible & cassant, & les charmilles qu'on en feroit réussiroient pour l'agrément, mais demanderoient de quoi les soutenir. Les volailles les détruisent, aussi a-t-on soin d'entourer les Pimens, quand ils sont en plein champ.

Les Pimens *Doux* sont d'une forme toute différente pour la figure, le bois, le goût & l'usage. On les fait confire tout verds dans le vinaigre : lorsqu'ils sont parfaitement rouges, ils ne sont propres qu'à donner de la graine. Les autres se plantent de bouture.

*Oualliri*, *Car. Piment*, *Ati*, *Poivre*, ou *Piment*, long comme le fer d'une aiguillette. *Oüa-liri*, plus long & plus gros. *Bohemoin*, le plus gros de tous. *Car. Capsicum*.

**PINEAU.** Ce Palmier vient droit, il a jusqu'à un pied de circonférence ; il ne porte ses feuilles qu'au sommet, son bois est roide & ferré. Il se fend aisément en quatre, quand il est bien mûr, & après qu'on l'a tronconné de la longueur nécessaire aux planches qu'on en veut tirer pour les planchers. Les tirans sur lesquels cette espede de plancher est établi, doivent être plus près les uns des autres, sans quoi les planchers seroient trop foibles. Le bois sert aussi à faire des especes de lattes, qu'on attache sur les chevrons avec des clous, pour soutenir le bardeau qu'on cheville dessus ; mais ce qui doit lui donner un plus grand mérite aux yeux de l'habitant, c'est qu'étant coupé de la largeur des chemins, qu'on veut rendre praticables, il remplit parfaitement cet objet. Tous les Pineaux sont bons, ceux qui viennent dans les marécages sont les meilleurs pour les cases, & les autres pour les chemins.

*Palma dactylifera caudice fissili, vaginas textiles longissimas deserens.* Barr. Ess. p. 88. *Ouassî. Gal.*

**PISTACHE DE TERRE.** Après que les fleurs sont passées, leurs pédicules se recourbent, & s'enfoncent dans la terre, où l'on trouve un fruit membraneux, qui contient le plus souvent deux amandes.

Elles ont à peu-près le goût de noisette; on les mange au deffert, ou crues, ou cuites au four; on en fait des dragées.

*Manli. Car. Arachidna quadrifolia villosa, flore luteo. Plum. gen.*

**PITE.** (*Ananas*). Espece d'*Ananas*, qu'on doit élever de préférence dans les jardins, à cause de son odeur agréable; que répand son fruit quand il est mûr. Le goût en est aussi bon que de l'*Ananas* ordinaire.

*Cabuyo. Car. Coulaou. Car.*

**PITE.** (*Aloé*). On teille la Pite comme le Chanvre. Le fil en est fort. Plus le fruit est gros, moins le Chanvre est bon. Sa feuille est lisse, & n'a qu'un piquant au bout.

Les Indiens l'employent à faire des cordes & des hamacs. Les Portugais du Brésil en font des bas & des gants; on tiroit autrefois en Roussillon, ainsi qu'en Espagne, une espece de filasse de l'*Aloé* ordinaire, dont on faisoit des dentelles. *Barr. Ess. p. 7.*

*Coulaoua. Car. Le Chanvre du pays. Aloides. Agave. Lin.*

**POIRIER.** Grand Arbre, qui vient plus haut, & qui s'étend plus que l'*Avocat*. Son fruit est semblable aux grosses noix de France. On le nomme Poire, parce qu'il a des pepins, & qu'il a un peu de rapport avec une espece de Poire. Il est sauvage, & son fruit peut être mis au rang des meilleurs. Il figureroit très-bien en avenue.

*Bamatta. Car.*

**POIRIER.** Poirier d'*Avogato*. *Damp. 1, 218. Voyez AVOCAT.*

**POIRIER SAUVAGE,** ou **BOIS DE SAVANE.** C'est, selon *Barrere*, un Figuier à feuilles de Citron-

nier, dont le fruit, qui est verd, s'appelle dans le pays *Poire sauvage*. En effet, par sa seve laiteuse, & par la figure de son fruit, il ressemble plus à un Figuier qu'à un Poirier.

Il croît dans les savanes & dans les bois. La tige est haute & rameuse; si on entaille l'arbre, il en sort une liqueur gommeuse & jaunâtre, dont on frotte les dartres rouges pour les guérir.

Le fruit a assez l'air d'une nêfle. Il en differe par la queue; il a aussi plus de suc & moins de graines, qui sont velues, & de la forme d'une petite lentille. Il ne se mange point.

*Ficus folio citrei acutiore fructu viridi. Plum. Barr. p. 52. Couma*, par les Indiens.

M. Fresneau dit que le fruit se mange, qu'il est passablement bon, qu'il poisse les levres, & qu'il produit le même effet que la nêfle. Les quadrupedes en sont friands.

Voyez la figure de la feuille, de son fruit, de ses graines, Mém. de l'Académie, p. 332, Pl. XIX. fig. 4 & 5.

POIRIER PIQUANT. Voyez POMMES DE RAQUETTES.

POIS A GRATTER. La racine de *Pois à gratter*; coupée par morceaux, entre dans un remede composé pour guérir le mal d'estomac.

Il y en a de deux sortes, le petit, *Phaseolus hirsutus virgatus pruriginus. Plum.* & le gros, *Phaseolus siliquis latis hispidis & rugosis. Plum. Mucuna Marcg. Apitabo. Gal. Mantiakeyra. Car.* Pois sauvage.

POIS D'ANGOLE, ou POIS DE CONGO. Cet Arbrisseau, qui vient d'Afrique, est cultivé; son fruit est bon à manger. Dans une disette de Mil, il sert à nourrir la volaille, & sur-tout les pigeons.

*Cytisus arborescens, fructu eduli albo. Plum. Bipicaa Gal. Fohe, Oandou, Car. Kajan. Ad.*

104 MAISON RUSTIQUE,  
POIS DE KOUROU.

*Koumata Gal. Anouagou prima, Sur. Phaseolus amplissimus flore violaceo, siliquis latioribus, semine fulvo durissimo. Barr. 95.*

POIS DE SEPT ANS. Sa feuille pilée rend un jus qui est souverain contre toute hémorrhagie. On lave la plaie avec ce jus, si l'on peut; sinon on applique le marc dessus.

Cette Plante est vivace, & dure l'espace de sept ans. Le fruit en est bon à manger.

*Phaseolus perennis semine albo subrotundo. Barr. Eff. 94.*

POIS SAUVAGE. Voyez POIS A GRATTER. ( Le gros ).

POIS SUCRÉ. Le goût en est doucereux & aigrelet, quoique sucré; il sert à rafraîchir les voyageurs dans les bois. Barrere en cite quatre especes, ou variétés. *Eff. p. 64.*

L'Arbre est fort grand, sa fleur est jaune. Il porte pour fruit des cosses fort longues & étroites, remplies de pois, autour desquels est une chair fort blanche & douce au goût.

*Bayroua. Car. Inga. Marcg. Plum.*

POIVRE DES NEGRES, appelé par eux POIVRE DE GUINÉE. Le fruit de cet Arbre est d'un goût piquant, comme le Poivre dont les Negres se servent fort souvent, au lieu d'épices, pour relever la faveur des viandes.

Les Indiens employent l'écorce de cet Arbre pour peindre différens ouvrages.

La tannerie trouveroit dans l'usage de cet Arbrisseau, une maniere de corroyer les cuirs, sans mauvaise odeur. *Barr. Eff. p. 110.*

*Thymelea arborea salicis folio subtus argenteo, fructu piperato. Barr. Eff. 109. Amace. Galib. Embira seu Pindaiba. Bras. Pis.*

POMMES DE RAQUETTES. On les employe pour faire des haies vives.

*Batta. Car. Opuntia. Lonic.*

POMMIER DE CANELLE. *Voyez CACHIMAN.*

PRUNE DES ANSES. C'est le fruit d'un Arbrisseau qui se trouve dans les anses au bord de la mer, connu aux Isles sous le nom d'Icaque. Il y en a plusieurs especes.

*Icaco fructu ex albo rubescente. Plum. Guajeru. Marcg. fructu nigro. Pl. fructu purpureo. Pl.*

PRUNE COTTON. Espece d'Icaque. On l'appelle ainsi, parce que la chair est aussi blanche que du coton; c'est une Prune un peu longue, de couleur cramoisi, foncée d'un côté & claire de l'autre.

Le fruit est astringent, il peut se manger avec plaisir.

PRUNIER JAUNE D'ŒUF. *Voyez JAUNE D'ŒUF.*

PRUNIER DE MONBIN. *Voyez MONBIN.*

QUEUE DE BICHE SAVANE. *Voyez YAPPÉ.*

RIS. Le Ris se plante dans les fonds, aux premiers grains de pluie; on choisit les endroits élevés, ou les petites mottes de terre, sur lesquelles on met le grain; dans les endroits plus bas, entre les mottes ou est le Ris, on plante le Mil. Ils viennent tous deux en quatre mois.

Il n'y a point d'inconvénient que l'eau couvre le Ris, pourvu que le grain soit levé.

Il faut observer de ne pas planter une grande piece de Ris & de Mil tout à-la-fois; il faut, pour ainsi dire, séparer le terrain, & ne planter l'étendue qu'on se propose, qu'en deux tems, à une quinzaine de jours de distance. Sans cette attention, tout mûrit à la fois, & il y a de la perte pour l'habitant qui néglige cette précaution.

*Oryza. Plin.*

ROUCOU. Son fruit vient par touffe. Les oiseaux y font tort; aussi les Sauvages plantent-ils cet Arbre

auprès de leurs cases. Pour en avoir la teinture, ils font bouillir le fruit dans l'eau, & le frottent entre leurs mains. La partie colorante tombe au fond, & forme comme un pain de cire. Ils y mêlent ensuite de la poussière de bois de sandal, parce que l'éclat trop vif de cette fécule offenseroit la vue; ils la trempent dans de l'huile, avant que de l'employer, pour se rougir tout le corps. Cette espece d'enduit ferme les pores, empêche que l'eau de la mer ne se fige sur leurs corps, fait fuir les maringoins & mourir les chiques.

Le commerce en est si abondant, que pour en trouver le débit, on est obligé de le transporter dans le Nord.

C'est un contre-poison du suc de Magnoc. *Barr. Eff.* 79.

*Mitella Americana maxima tinctoria. Inst. Barr. Ematabi. Car.* Roucou, *Cochehué*, par les hommes *Caraiques*, *Bichet*, par les femmes. *Urucu. Pis.*

ROSEAU. Il y en a plusieurs especes, qui servent à différens usages. De la tête des roseaux, on couvre les cases.

Les Sauvages en font secher, & les brûlent; avec la cendre, ils frottent, & en noircissent, ceux qui ont les Pians.

Les bâtons, ou tuyaux, servent à lasser les toits, ou à pallissader & fermer les cases.

*Manboulou. Car.*

ROSEAU A FAIRE DES PANIERS.

*Ticasket. Car. Ticasquet. Car.*

*Plioua.* Nom commun au Roseau & à la fleche.

ROSEAU A FLECHES. Ce Roseau produit sa fleur; ou sa panicule, au haut d'une tige droite; cette tige sert aux Sauvages pour faire le corps de la fleche, qui porte le même nom du Roseau.

*Arundo sagittaria. Barr. Eff. p. 19. Bouléoua. Car. Kourou-Mary. Barr. Eff. 19. Vuba. Marçg. p. 4.*

SALSEPAREILLE. On fait quels sont les effets de sa

prifane , qu'on employe avec succès dans l'usage du grand remede.

*Smilax.*

SAMPA. C'est une espece de Palmier , qui vient dans l'eau. Le bois est moins roide & moins ferré dans ses parties que celui du *Pineau*. Il sert aux mêmes usages , tant pour rendre les chemins praticables , que pour faire des planchers , & pour en tirer des lattes , propres à supporter le bardeau.

Mais ce qui le distingue de tous les autres , c'est qu'il fournit des tuyaux naturels pour la communication des eaux. Son bois creux dans le milieu , est rempli de moëlle. Pour l'ôter , on se sert d'un bâton nouveau , qui , en tournant , sert à la tirer peu à peu ; dès que cette opération est faite , il faut employer ces tuyaux , sans quoi ils sécheroient & se fendraient. L'Arbre peut avoir un pied & demi de circonférence : son écorce , ou plutôt ce qui entoure la moëlle , a environ un pouce d'épais.

Il se pourriroit dans un terrain sec , s'il n'étoit pas toujours rempli d'eau ; il se conserve dans une terre humide. Pour joindre les tuyaux , on les fait entrer les uns dans les autres , on met sur la jonction des cercles de fer , & on les calfaté avec du coton , qu'on a le soin d'enduire de bray.

Le Sampa & le Pineau , lequel est moins gros , donnent pour fruit des graines dont les oiseaux , sur-tout les *Gros-becs* , sont friands. Les Baches , dont le Sampa & le Pineau pourroient être des especes , qui viennent dans les marécages , & jamais sur les montagnes , ont un fruit qu'on appelle Pommes de Baches , & qui servent de nourriture aux Indiens *Maillés*.

SAOUARY. Au défaut d'autres bois pour construire des Canots , on employe le *Souary* , & sur-tout en Canots pour la pêche.

Il est sujet aux vers & à de grands entretiens ; mais étant mis à couvert , il est très-utile aux Sucriers , Roucouyers & Indigotiers.

Son fruit ressemble à la Châtaigne dans sa coque ; le dedans se mange comme le cerneau , & a quelque chose de plus délicat.

Cette coque osseuse , garnie de piquans à-peu-près comme nos châtaignes , a la figure d'un rein. L'amande qui est dedans est douceâtre , & bonne à manger.

*Saouarou. Car. Schaouarouy. Car.*

SAPOTILLER. Barrere paroît s'être trompé en lui donnant le nom Galibi , de *Maritambour*. Le *Maritambour* que je connois , est une espece de *Fleur de la Passion*. Le Sapotiller , grand Arbre , très-propre à orner un jardin , porte ses branches en forme d'entonnoir , tandis que du milieu il sort un jet fort droit , qui s'éleve plus haut que tout le reste ; sa feuille est d'un verd plus clair que celle de l'Oranger.

Son fruit passé , avec raison , pour un des meilleurs de l'Amérique , & n'a que trois pepins ; l'Arbre se transplante où l'on veut , en prenant les précautions que j'ai indiquées en parlant de l'Oranger , & vient facilement.

Il y en a une autre espece , dont le fruit est comme un œuf , plus long que l'autre , mais moins délicat.

A Saint-Domingue , on appelle *Sapotiller maron* , une espece de Balatas.

*Sapota fructu ovato majori. Plum. gen. Barr. Ess. p. 101. Maritambour. id. ibid.*

SASSAFRAS. Il entre dans la ptisane contre les maladies vénériennes. On y en met une demi-poignée , avec autant de Gayac.

SENAPOU , ou SINAPOU. Sa racine écrasée s'emploie , ainsi que celle du *Bois Indien* , pour enyvrer le poisson.

*Astragalus incanus frutelans , venenatus , floribus purpureis. Barr. Ess. p. 19.*

SIMAROUBA. La racine de cet Arbre , dont on doit la connoissance aux Indiens , est un des plus assurés spécifiques contre la dysenterie.

En

En faisant bouillir l'écorce de sa racine, avec celles de Monbin, d'Acajou & de Goyave, on obtenoit une teinture, à laquelle on ajoutoit du sucre commun, jusqu'à consistance de syrop, & qui fut employé avec succès à Cayenne dans la maladie épidémique de 1756.

L'Arbre est grand, fort droit, ayant la feuille assez comme celle du Pommier. On ne se sert que de l'écorce de sa racine. La racine est jaune & compacte. Nous avons déjà dit que celle du faux Simarouba (*Coupayá*) est d'un brun sombre, & filandreuse.

Il faut ordinairement deux Negres pour faire un paquet marchand de soixante dix livres; l'un la coupe, & l'autre la dépouille, ce qui ne se fait qu'en battant la racine; le coup qu'on donne fait enlever l'écorce.

Les Negres, pour ce travail, ont une culotte & une chemise: sans cette précaution, l'eau qui sort de la racine leur donneroit la gale, & des élévations sur la peau, qui empêchent de marcher pendant quelques jours.

*Evonymus fructu nigro tetragono, vulgo Simarouba.*  
Barr. Ess. p. 50. Chipiou? Car. Bois amer.

SIPANAOU. Arbre dont il y a deux especes; de blancs & de rouges. On les employe pour construire des Canots. Après le bois appelé *Bagasse*, c'est un des meilleurs pour cet usage. Il est moins léger, plus dur à travailler; mais comme il est sujet à se fendre, il faut, en le travaillant, y apporter beaucoup d'attention.

On préfere le *Sipanaou* rouge; il a cette propriété, de causer de la démangeaison à celui qui s'y coucheroit nud, quand il est nouvellement employé.

TABAC. Les Negres seuls le cultivent pour leur usage. Ils le sement dans les abattis nouvellement brûlés, pour en avoir du plan, ce qui est même contraire au plantage. Ils le transportent ensuite dans les terrains abandonnés, qui ont servi de parcs à bestiaux, & où la terre a reçu l'espece d'engrais que le séjour de ces bestiaux y produit. Ils le mettent en carotte pour le ven-

dre ; ils en font usage , & par le nez , & en fumant.

*Nicotiana major , angustifolia , & latifolia , C. B.*

TAMARIN. C'est le Tamarin des Isles , transporté à Cayenne.

On en fait des confitures , avec du sucre seulement ; c'est un remede contre le mal de mer , & contre le vomissement qu'il excite.

*Tamarindus. Park.*

TARIRI. Arbre que les Indiens fugitifs du Para nous ont fait connoître.

Ses feuilles servent à teindre le coton en violet & en pourpre.

*Tariri arbor tinctoria foliis alternis , obscure violaceis. Barr. 106.*

TAYOVE. Cette Plante pousse des feuilles larges & rondes , à un pied de terre , qui se mettent dans le Calalou ; sa racine est la meilleure de toutes , & nourrit plus que l'Igname.

Elle se plante par morceaux , & rapporte , pour ainsi dire , trois fois l'année. Quatre mois après qu'elle a été plantée , on fouille au pied avec précaution , pour ne prendre que les racines formées : on recouvre celles qui ne le font pas , pour ne les prendre que quatre mois après. Enfin au bout de l'année on atrache le pied en entier.

On en fait de la bouillie ; on la met , au défaut de navets , ou d'autres légumes , dans la soupe , à laquelle elle donne un bon goût.

*Arum. Ouaheu , Car. Tajoba. Pis. Chou des Caraïbes.*

TOURLOURY. Sa feuille est de quinze à seize pieds , séparée dans sa longueur par une côte.

Elle s'employe en long & en travers , pour couvrir les cases , en pressant les côtes fort près les unes des autres. Elle dure presque autant que le bardeau , le feu n'y prend pas aisément. C'est , après celle de l'Quaye , la plus recherchée , & elle est plus commune.

*Urucury. Pis?*

**VERVEINE.** Une poignée de cette Plante, pilée menu, mêlée avec un jaune d'œuf, & une cuillerée d'olive, est le remede le plus sûr contre le mal de rate, de reins & le point de côté, même contre les coups à la tête.

*Verbena. Plin.*

**YAPPÉ, ou QUEUE DE BICHE SAVANE.** C'est une mauvaise herbe, dont il est fâcheux que les savanes soient couvertes; on ne l'y conserve que jusqu'à ce qu'on ait les moyens d'y planter du chien dent, qu'on prend sur le bord de la mer; elle ne fait aucun profit aux bestiaux.

Quand on manque absolument de feuilles pour couvrir les cases, on se sert d'*Yappé*, mis en touffe; la touffe est de poignée, & s'arrange comme le chaume en France. Toute médiocre qu'est sa couverture, elle est préférable à la paille de cannes.

*Icape, Car. Iape, Car. Aguape, Marce?*

F I N.

TABLE DES CHAPITRES.

<b>I</b> NTRODUCTION. Page	1
CHAP. I. <i>Des Abattis.</i>	4
CHAP. II. <i>De la situation de la maison du Maître, &amp; de la disposition des bâtimens qui en dépendent.</i>	7
CHAP. III. <i>Des bâtimens.</i>	8
CHAP. IV. <i>De la nourriture.</i>	13
ARTICLE. I. <i>Racines.</i>	14
<i>Usage de la farine de Magnoc.</i>	184
<i>Du couac.</i>	ibid.
<i>De la cassave.</i>	185
<i>Préparation &amp; usage du Magnoc chez les Indiens de Maragnan.</i>	186
<i>Autre maniere de faire la farine de Magnoc par les mêmes.</i>	ibid.
<i>Diverses préparations dont l'eau de Magnoc est la base.</i>	187
<i>Diverses autres préparations.</i>	188
ART. II. <i>Herbes &amp; légumes.</i>	16
ART. III. <i>Fruits.</i>	19
ART. IV. <i>Animaux domestiques qui peuvent s'élever à Cayenne dans une basse-cour.</i>	22
ART. V. <i>Animaux domestiques &amp; utiles qui s'élevont &amp; peuvent se multiplier dans les Savannes.</i>	24
ART. VI. <i>Animaux du pays qui servent à la nourriture des habitans, &amp; qu'ils peuvent se procurer par le moyen de la chasse ou de la pêche.</i>	27
§. I. <i>De la chasse.</i>	ibid.
§. II. <i>De la pêche.</i>	32
ART. VII. <i>Des ressources que le pays fournit pour l'assaisonnement des mets.</i>	37
ART. VIII. <i>Des différentes boissons.</i>	38
CHAP. V. <i>Des secours qu'on trouve à Cayenne, par rapport aux commodités de la vie, au détail du ménage &amp; aux manufactures.</i>	42
CHAP. VI. <i>Des moyens de voiturer ses marchandises &amp; denrées,</i>	46

§. I. Par eau.

Des Canots à naviger & de la maniere de les  
fabriquer en général. *ibid.*

§. II. Par terre. 521

CHAP. VII. Des différentes manufactures, ou des di-  
vers objets de culture. 54

Du Cotton. *ibid.*

Observations: 56

Du Cacao. 57

Du Caffé. 60

Du Roucou. 63

De l'Indigo. 69

Du Sucre, des sucreries, & de tout ce qui y a rap-  
port. 74 & suiv.

Observations sur le moulin. 92

Des incendies à l'égard des sucreries. 95

Du charbon. 99

CHAP. VIII. Des Negres. 102

Des Negrillons. 108

Du Commandeur. 110

Observations sur les Commandeurs Negres. 112

Ordre journalier pour le travail. 114

Ouvrages différens auxquels les Negres sont employés  
& leurs tâches. 115

Tâche des Negres sucriers. *ibid.*

Tâche des Cottonniers. 118

Tâche des Roucouyers. *ibid.*

Tâche des Caffeyers. 119

Tâches générales. *ibid.*

Charrois à tête de Negres. 123

Du commerce & de l'achat des Negres à Cayenne. *ibid.*

Maladies les plus communes aux Negres; maniere de  
les traiter. 124

Grands remedes. *ibid.*

CHAP. IX. Des Indiens. 132

CHAP. X. Des plantes, herbes, arbrisseaux & arbres  
qui naissent à Cayenne, & dont on y fait usage, rela-  
tivement à divers objets. 135 & suiv.

*DÉTAIL & indication des Planches de la  
Maison Rustique à l'usage de Cayenne.*

PLANCHE PREMIERE.

- A. Vue de l'Habitation du sieur de Préfontaine.
- B. Plan général d'une Habitation, où toutes les parties qui la composent sont à la vue du Maître.

PLANCHE II.

A Plans, Coupes d'une Case ordinaire de Cayenne, sans clous ni mortaises, mais liée.

- 1. Plan du rez-de-chauffée.
- 2. Coupe dans sa longueur.
- 3. Coupe dans sa largeur.
- B. Coupe en long d'une Case à Cotton, avec des godets renversés pour garantir des rats.
- C. Nouvelle forme d'une Case à Roucou, avec la disposition de ses canots, ou auges & chaudières.
- D. Caves pour l'Indigoterie, contenant le Trem-poir, le Diablotin, la Batterie.

PLANCHE III.

Travaux concernant, 1°. Diverses préparations du Magnoc.

- 1. Laveuse de Racine de Magnoc.
- 2. Gratteuse de Magnoc.
- 3. Grageurs de Magnoc.
- 4. Presseurs de Magnoc.
- 5. Passeuse de farine de Magnoc.
- 6. Faiseuse de Cassave.
- 7. Instrument à boucaner.

2°. L'huile qu'on tire de l'Aouara:

8. Pileurs d'Aouara.
9. Cuiseufes d'Aouara.

PLANCHE IV.

Plan & élévation d'une nouvelle Sucrerie, perfectionnée par le sieur de Préfontaine, & exécutée dans son Habitation de Cayenne.

PLANCHE V.

- A. Coupe relative au Plan & à l'élévation de la nouvelle Sucrerie.
- B. Détail d'une Casé de dégras à construire sur les bords de la mer, d'une rivière ou d'une crique, dont moitié bâtie sur terre, sert d'entrepôt aux marchandises, & l'autre avance sur l'eau, pour servir d'abri au Canot, ou Pyrogue.

PLANCHE VI.

- A. Coupe d'un Moulin à sucré qui se meut par le moyen du vent, ou des chevaux.
- B. *Boucan*, ou échaffaut qui sert à abattre les Arbres montés sur des *arcabas*.

PLANCHE VII.

Plans & détail concernant la fabrication d'un Canot.

PLATE I. THE GREAT HALL.

Fig. 1. The Great Hall, as seen from the north-west.

PLATE II. THE GREAT HALL.

Fig. 2. The Great Hall, as seen from the north-east.

PLATE III. THE GREAT HALL.

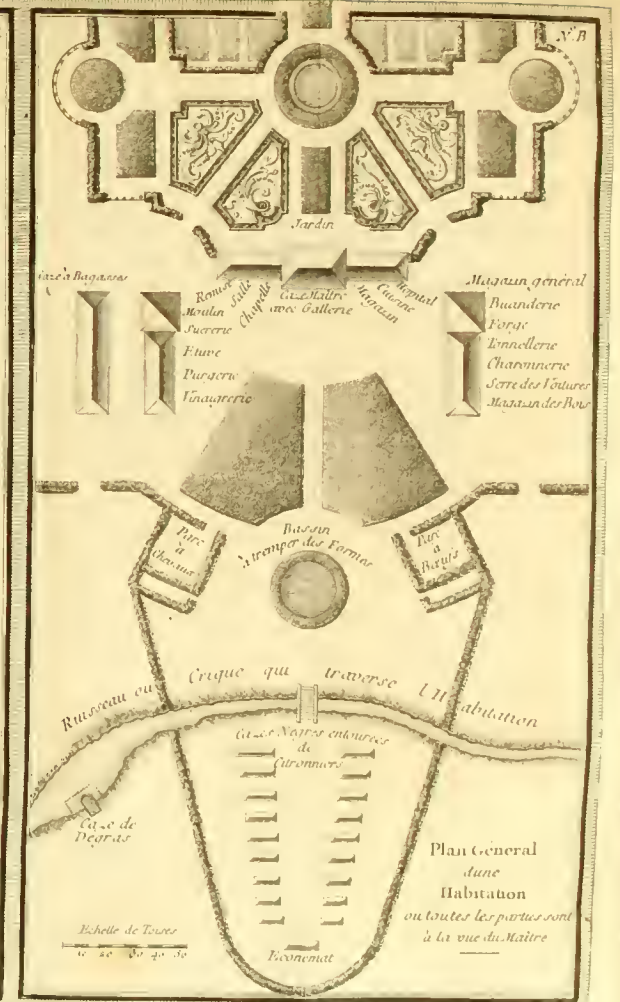
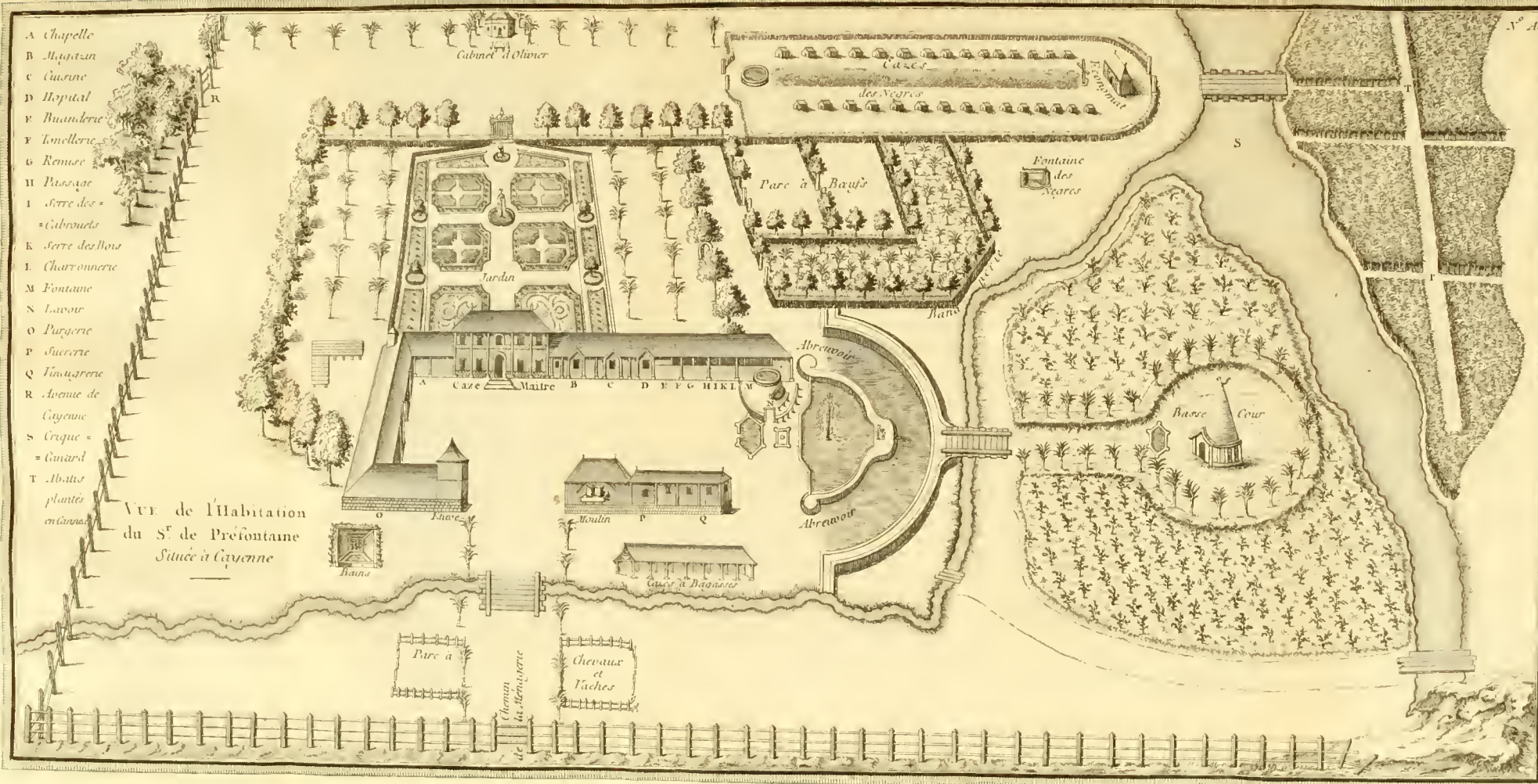
Fig. 3. The Great Hall, as seen from the south-west.

PLATE IV. THE GREAT HALL.

Fig. 4. The Great Hall, as seen from the south-east.

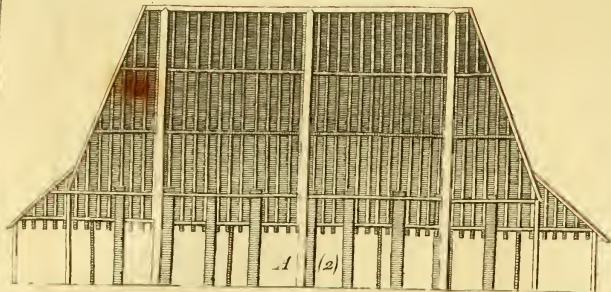
PLATE V. THE GREAT HALL.

Fig. 5. The Great Hall, as seen from the north.

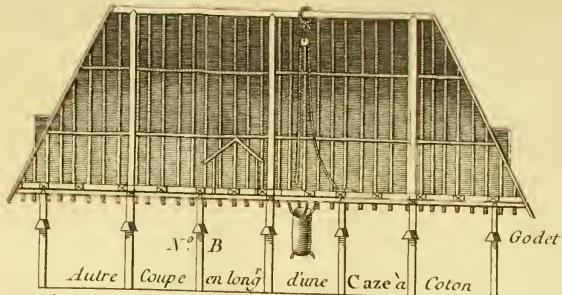


Maison Royale de Cayenne Planche 1.

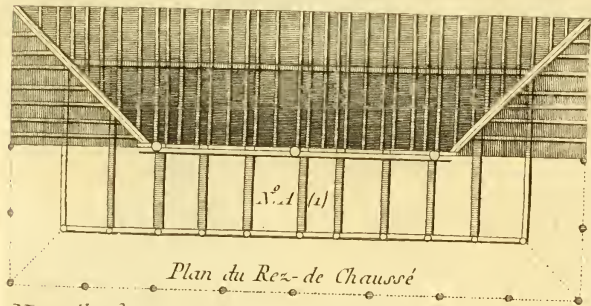




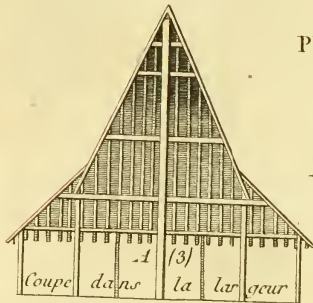
Coupe dans la longueur.



Autre Coupe en long d'une Caze à Coton dont les poteaux sont garnis de Godets de Fer-blanc.

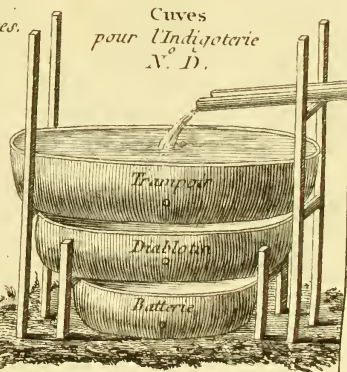
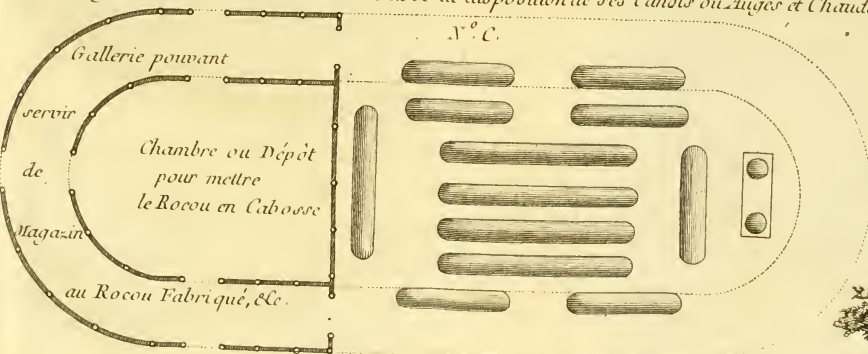


Plan du Rez-de Chaussé



Plan, Coupes d'une Caze ordinaire de Cayenne sans clou ni mortaise, &c. mais Liannée Avec le Projet d'une nouvelle Caze à Rocou.

Nouvelle forme d'une Caze à Rocou avec la disposition de ses Canots ou Auges et Chaudieres.



Cuves pour l'Indigoterie N.º D.



Travaux concernant les diverses préparations du MAGNOK  
et pour l'huile d'AOUARA

Instrument  
à Boucaner (7)



(3) Grageurs de Magnok



Grateuse de Magnok (2)



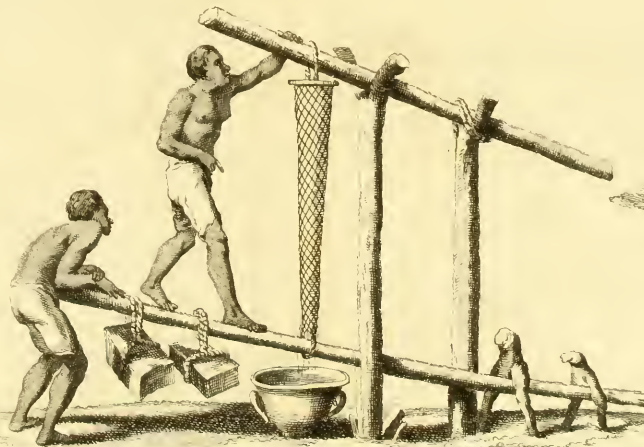
Laveuse de Racines  
de Magnok (1)



Pilleurs d'Aouara (8)



Presseurs de Magnok  
(4)



Passoise de Farine de Magnok  
(5)



Cuiseurs d'Aouara (9)



Faiseuse de Cassave (6)

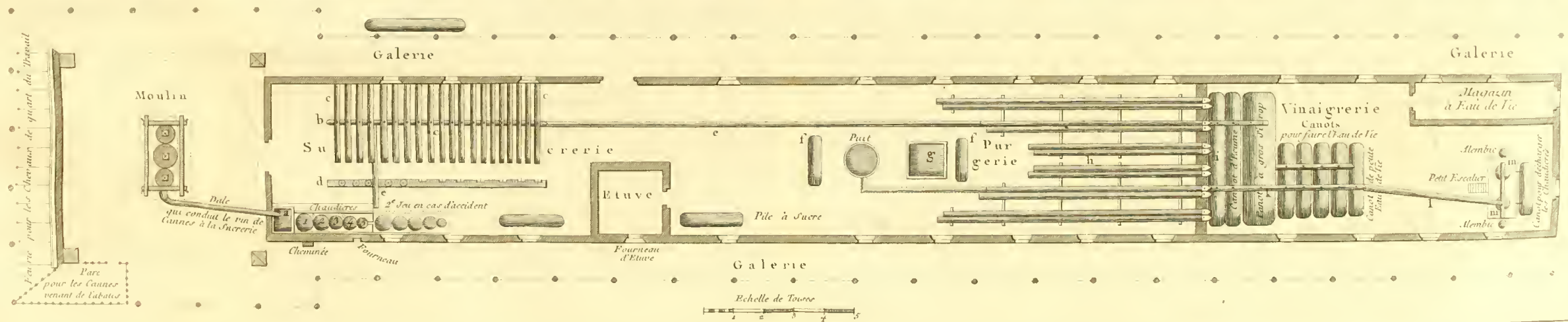
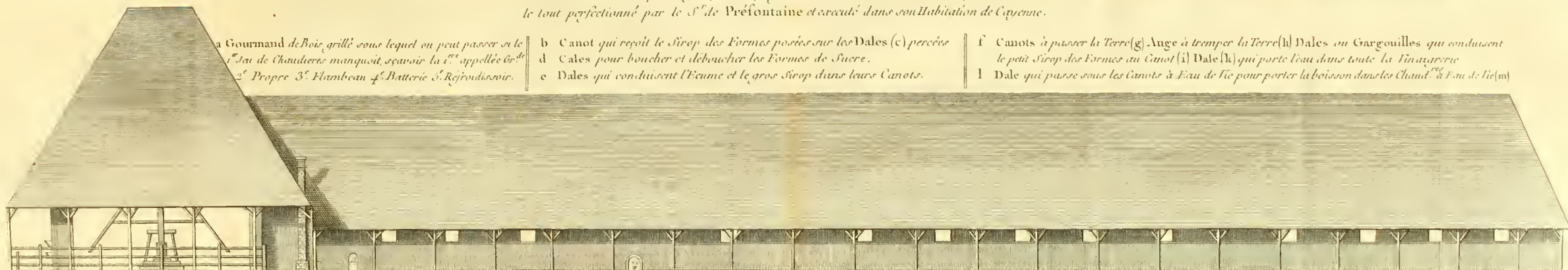




PLAN et ELEVATION d'une Nouvelle SUCRERIE

Sans Pote ni Charois de Jaquides, jusqu'à la parfaite consommation des Sirops, Ecumes &c.  
le tout perfectionné par le S<sup>r</sup> de Préfontaine et exécuté dans son Habitation de Cayenne.

- |  |   |  |
|--|---|--|
| a Gourmand de Bois grillé sous lequel on peut passer et le<br>1 <sup>er</sup> Jeu de Chaudières manquoit, savoir la 1 <sup>re</sup> appelée Gr <sup>de</sup><br>2 <sup>e</sup> Propre 3 <sup>e</sup> Flambeau 4 <sup>e</sup> Batterie 5 <sup>e</sup> Réfrondisoir. | b Canot qui reçoit le Sirop des Formes posées sur les Dales (c) percées<br>d Cales pour boucher et déboucher les Formes de Sucre.<br>e Dales qui conduisent l'Ecume et le gros Sirop dans leurs Canots. | f Canots à passer la Terre (g) Auge à tremper la Terre (h) Dales ou Gargouilles qui conduisent<br>le petit Sirop des Formes au Canot (i) Dale (k) qui porte l'eau dans toute la Vinaigrerie<br>l Dale qui passe sous les Canots à Eau de Vie pour porter la boisson dans les Chaud. à Eau de Vie (m) |
|--|---|--|



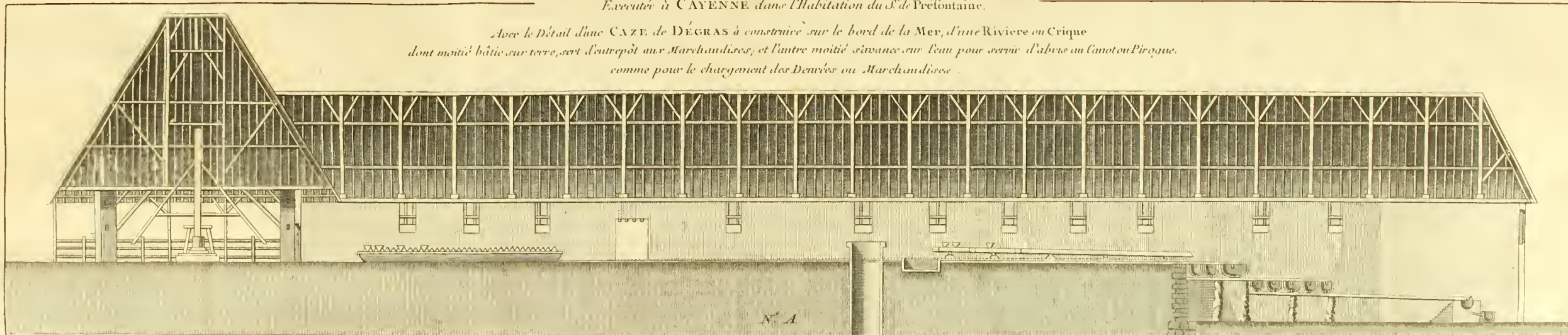
M<sup>on</sup> Rustique de Cay<sup>enne</sup> Planche IV.



COUPE relative au PLAN et ELEVATION d'une Nouv<sup>le</sup> SUCRERIE

Exécutée à CAYENNE dans l'Habitation du S<sup>r</sup> de Préfontaine.

Avec le Détail d'une CAZE de DÉGRAS à construire sur le bord de la Mer, d'une Riviere ou Crique  
dont moitié bâtie sur terre, sert d'entrepôt aux Marchandises, et l'autre moitié s'élève sur l'eau pour servir d'abri au Canot ou Pirogue,  
comme pour le chargement des Denrées ou Marchandises.



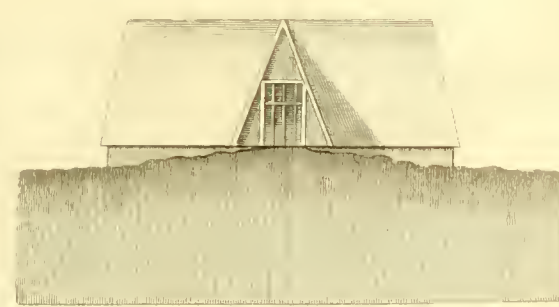
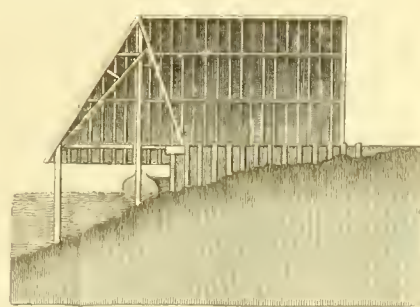
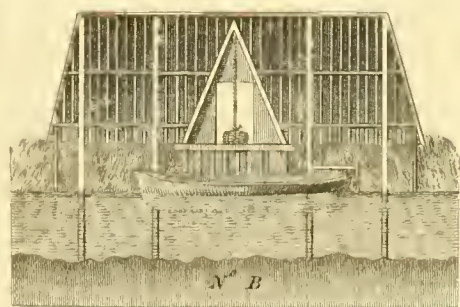
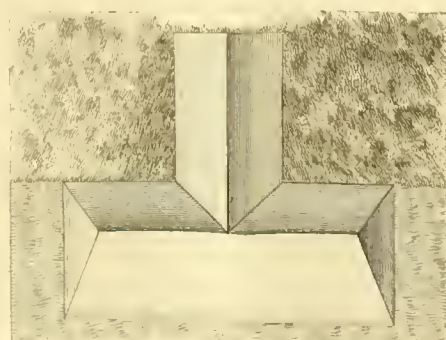
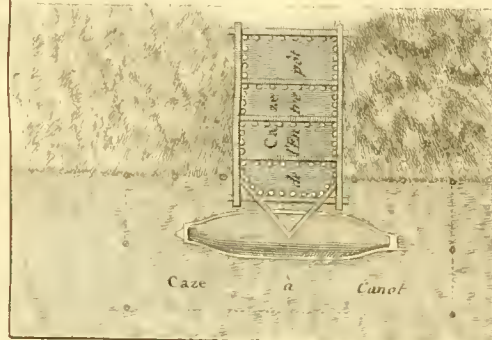
Plan d'une CAZE de DÉGRAS sur une Chaussée, élevée pour faciliter le service du Chargement dans le Canot.

Vue d'Oiseau du Dégras ou des Cazes de l'Entrepôt et du Canot.

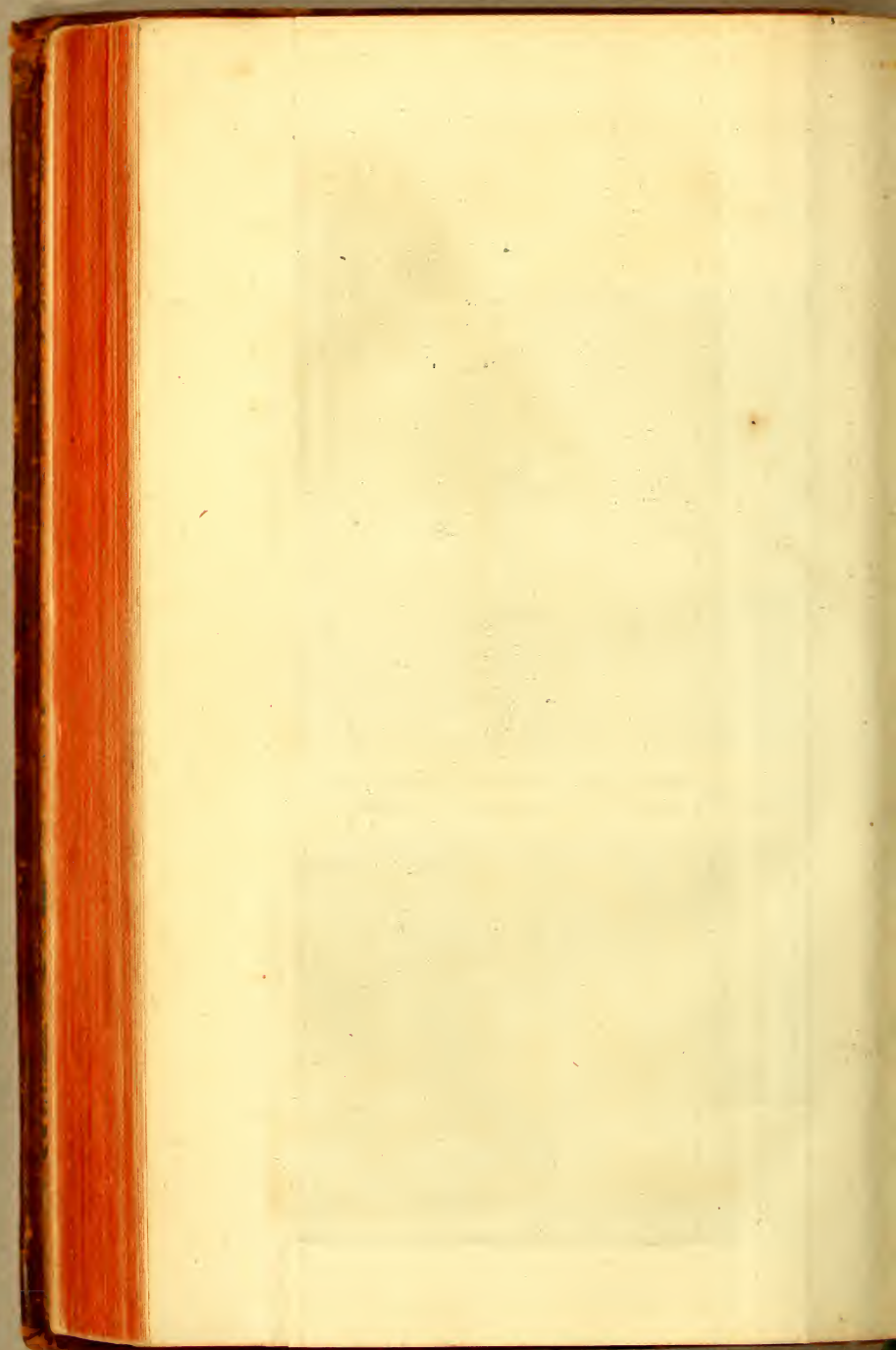
Coupe de la Caze à Canot vue du côté de l'Eau avec fait l'embarquement des Denrées dans le Canot

Profil en longueur de la Caze de l'Entrepôt et en largeur de celle à Canot.

Élévation de la Porte de l'Entrepôt des Marchandises vue du côté de la Terre.

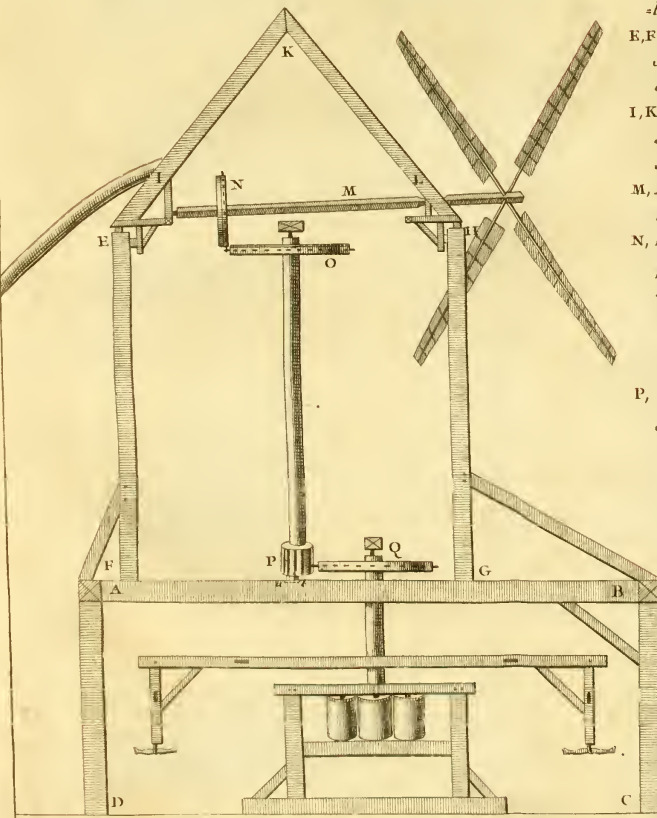


M<sup>rs</sup> Raybaud de Cayenne (Echelle de Toises.) Planche V



N.<sup>o</sup> A.

Coupe d'un Moulin à Sucre  
qui se meut par le moyen des Chevaux ou du Vent.



Explication

A, B, C, D, Partie inférieure du Moulin dans laquelle on voit les Cylindres et la Charpente pour atteler les Chevaux.

E, F, G, H, Tour ronde élevée sur la partie inférieure du Moulin.

I, K, L, Comble tournant sur la Tour pour présenter les ailes au Vent.

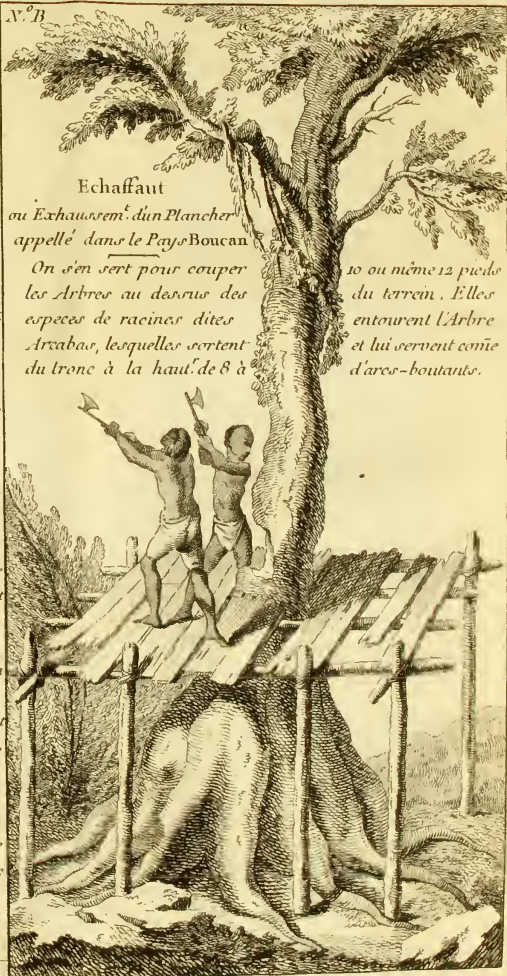
M, Arbre du Moulin à Vent.

N, Roue de l'Arbre dont la partie qui n'est pas dentée servira à arrêter la Machine comme cela se pratique dans tous les Moulins.

P, Lanterne, que l'on engage dans les dents de la roue lorsque l'on veut se servir du Vent, et que l'on en dégage par le moyen d'une coulisse en la faisant aller de travers, quand on veut employer les Bestiaux.

Les Roues O, et Q, servent à ralentir la grande vitesse que le vent imprimeroit aux Cylindres sans cette disposition

N.<sup>o</sup> B.



Echaffaut

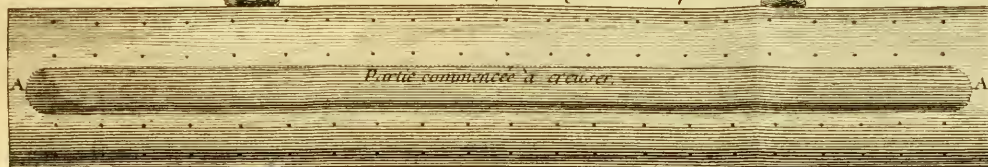
ou Exhaussem.<sup>t</sup> d'un Plancher appelle' dans le Pays Boucan

On s'en sert pour couper les Arbres au dessus des especes de racines dites Arcabas, lesquelles sortent du tronc à la hauteur de 8 à

10 ou même 12 pieds du terrain. Elles entourent l'Arbre et lui servent comé d'ares-boutants.

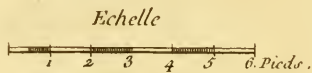


Plan de l'Arbre tout disposé à fouiller par le dessus.

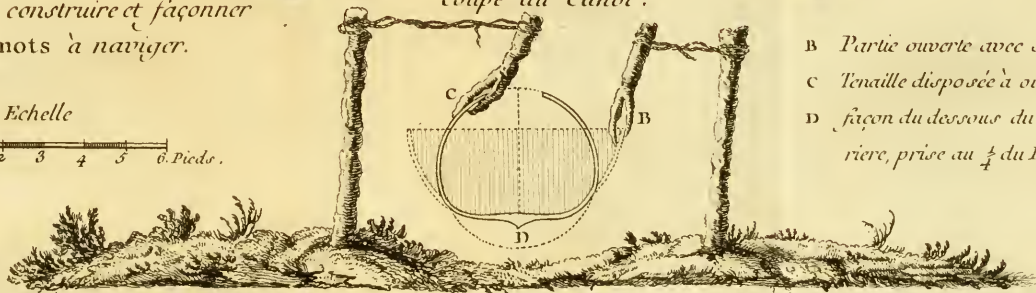


AA, Ce plein bois à chaque extrémité sert comme de Lion pour creuser l'Arbre et que l'on supprime lorsqu'on met le Canot sur le Chantier pour l'Ouvrir.

Maniere de construire et façonner des Canots à naviger.

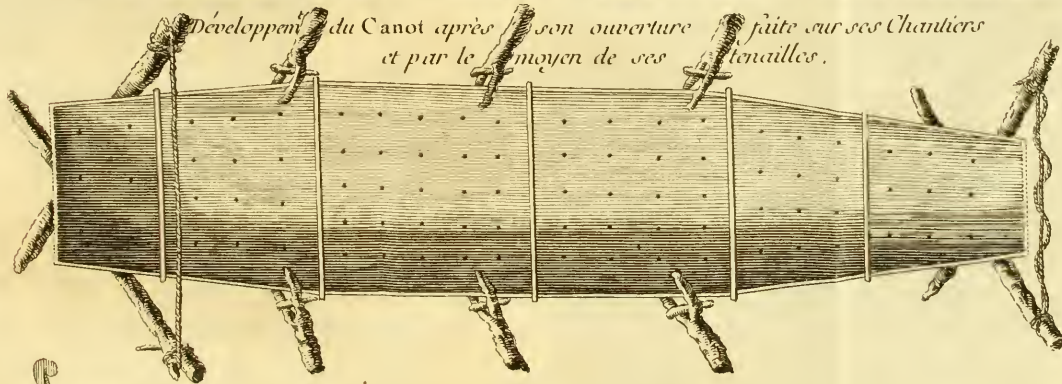


Coupe du Canot.

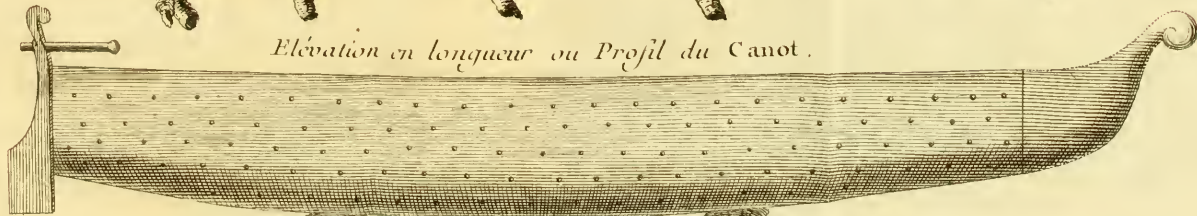


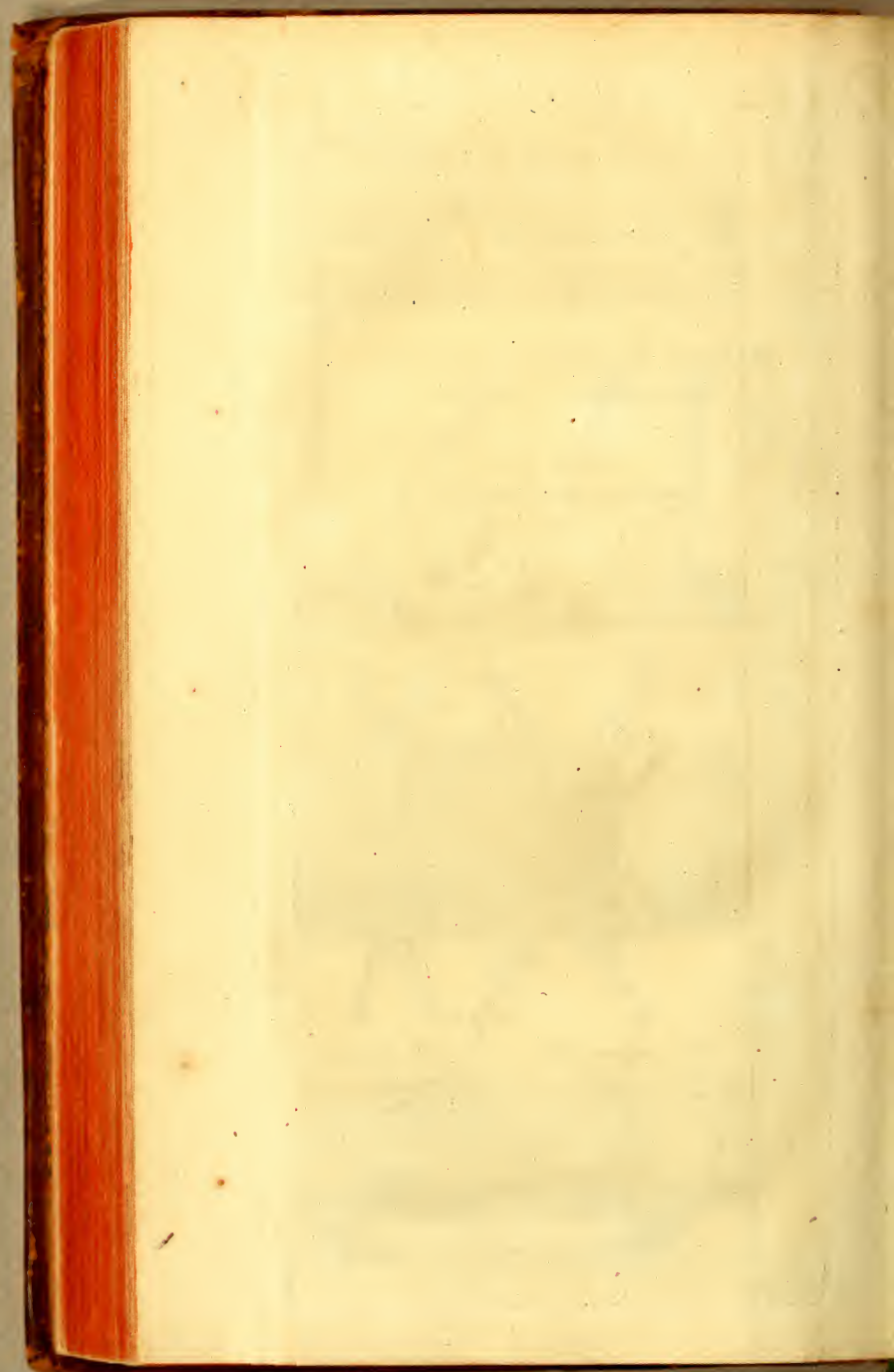
- B Partie ouverte avec sa tenaille
- C Tenaille disposée à ouvrir l'autre partie
- D façon du dessous du Canot par derrière, prise au  $\frac{1}{4}$  du Diametre.

Développement du Canot après son ouverture et par le moyen de ses tenailles.



Élévation en longueur ou Profil du Canot.





33.166  
DICTIONNAIRE  
*GALIBI,*

PRÉSENTÉ SOUS DEUX FORMES;

I<sup>o</sup> *Commençant par le mot FRANÇOIS ;*

II<sup>o</sup> *Par le mot GALIBI.*

PRÉCÉDÉ D'UN ESSAI DE GRAMMAIRE,

*Par M. D. L. S.*



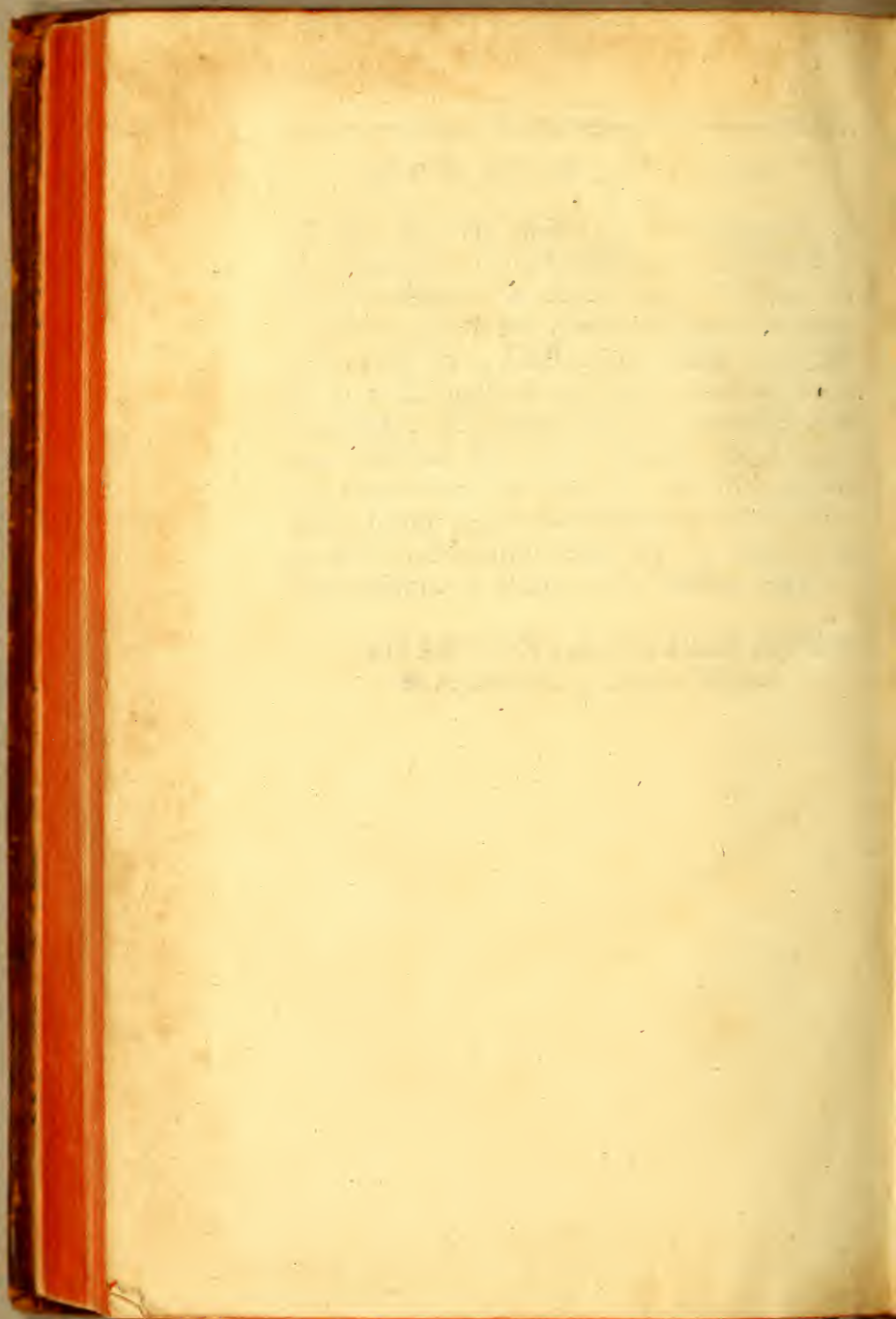
A P A R I S,

Chez BAUCHE, Libraire, Quai des Augustins,  
à l'Image Sainte Genevieve & à Saint Jean  
dans le Désert.

---

M D C C L X I I I.

AVEC APPROBATION, ET PRIVILEGE DU ROI,



50

7/

E763

P923m





