TRAITÉ
SUR
LES PROPRIÉTÉS ET LES EFFETS DU SUCRE.

TRAITÉ
SUR
LES PROPRIÉTÉS ET LES EFFETS DU SUCRE,

Avec le Traité de la petite culture de la Canne à Sucre, & une figure représentant la plante dans toutes ses parties.

PAR M. F. LE BRETON,

Inspecteur-Géneral des Remises des Capitaineries Royales, de l'Académie Royale des Sciences d'Upsal, &c.

Suivi de l'extrait d'un Mémoire de M. de Barry, sur les fourmis des cannes à Sucre.

A PARIS.

Chez ROYEZ, Libraire, Quai des Augustins.

Et chez les Marchands de Nouveautés.

M. DCC. LXXXIX.

Avec Approbation & privilège du Ro.

1789

A MON PERE.

MON TRÈS-HONORÉ PERE.

Il peut vous paroître étrange que je vous offre un traité ſur le ſucre, vous dont la conſtitution vigoureuſe rejette ces alimens doux qui ſemblent n'être que pour les femmes; mais je vous préſente le ſucre comme le meilleure correctif de ces vins âpres & verts qui ne ſont que trop communs dans vos cantons, & comme le ſeul moyen de leur ôter cette verdeur par la fermentation.

J'ai eſſayé de m'acquitter de la

promesse que je vous ai faite, lorsque je dédiai le Traité du Café à ma mere, de faire un ouvrage qui put vous être de quelqu'utilité.

J'aurai au moins saisi l'occasion de vous témoigner publiquement les sentimens de vénération que j'ai pour vous, & le profond respect avec lequel je suis,

MON TRÈS-HONORÉ PERE.

Votre soumis & respectueux Fils
F. LE BRETON.

AVERTISSEMENT.

La découverte du Nouveau-Monde, qui a produit de ſi grands changemens dans notre politique, à étendu ſon influence juſque ſur nos beſoins & nous en a crée qui étoient inconnus à nos ancêtres. Le commerce à augmenté d'activité à meſure que ſes bornes ſe ſont étendues; parmi les productions de l'Amérique, deſquelles il fait ſon objet, le ſucre paroît être devenu un des principaux. Introduit d'abord comme objet d'agrément, l'habitude & ſes grandes propriétés nous l'ont rendu néceſſaire.

Cette ſubſtance qui nous eſt ſi familiere ne nous eſt pas cepen-

dant aussi connue qu'on peut le desirer. L'histoire naturelle de la plante ainsi que le produit & sa culture ne nous ont été présentées que séparément ; ses propriétés économiques & médicinales ne l'ont été qu'imparfaitement, & même avec des préjugés défavorables que nous esperons avoir détruits.

Nous avons réuni dans cet ouvrage tout ce que nous avons cru propre à mieux faire connoître une substance qui n'est plus aujourd'hui un simple objet de luxe, & qu'il est fort à desirer voir devenir plus commune, & conséquemment plus à la portée du grand nombre.

TRAITÉ
SUR
LES PROPRIÉTÉS ET LES EFFETS DU SUCRE.

Le ſucre, ou la matiere ſucrée, eſt une excellente production répandue dans tous les corps alimenteux, & ſur tout dans les végétaux. On la trouve en grande quantité dans les fruits qui ſervent à notre nourriture, tels que les raiſins, les pommes, les poires &c.; dans les racines potageres, comme les panais, les carottes, le chervi, la

bette * &c ; dans les graines farineuſes où le travail de la germination ſemble la développer pour la nourriture de l'embryon. On peut enfin la regarder comme la matiere premiere des ſubſtances alimenteuſes * * & le principe de la fermentation vineuſe.

Il eſt hors de doute que les anciens ont connu le ſucre ; Pline dit avec ſa brieveté ordinaire : que l'Arabie porte de bon ſucre, mais que celui de l'Inde eſt meilleur. *Saccaron & Arabia fert, ſed laudatius India.* Il ajoute que c'eſt un miel gommeux, fragile ſous la dent, qu'on recueille ſur des roſeaux. Il paroît, par ce paſſage, que le ſucre

---

* Margraf à découvert du ſucre dans ces différentes plantes. *V.* les Mem. de l'Acad. de Berlin an. 1747.

** M. Berthollet a trouvé que les ſubſtances animales contiennent une matiere analogue au ſucre, unie à une huile qu'il regarde comme propre au regne animal.

des anciens n'étoit qu'un sel essentiel cristallisé par la force du soleil. Ce qui semble pleinement prouvé par les descriptions que Dioscoride & Galien donnent de cette substance.

Ce sucre qu'on recueilloit en si petite quantité étoit réservé aux usages de la Médecine selon Pline *Lib. 6.*

On ne savoit pas alors l'extraire en grandes masses, quoiqu'il soit certain, par le témoignage de divers anciens, qu'on exprimoit de quelques especes de roseaux une liqueur à laquelle le miel le plus doux ne pouvoit le disputer *. Il est même certain que, *outre le Bambu*, *Bambœ ou Mambu*, notre canne à sucre étoit connue de toute antiquité dans les Indes & dans l'Afrique; que Lucain a voulu la désigner par l'épithete de

---

*Indica non magna nimis arbore crescit arundo,
Illius è lentis premitur radicibus humor,
Dulcia cui succo nequeant contendere mella.
M. VARRON.

endre *, qu'il donne au roſeau dont les Indiens expriment un ſuc doux, & que Juba aſſure, au rapport de Pline, qu'on voyoit dans les Iles Canaries des arbres ſemblables à la férule dont on exprimoit une liqueur agréable à boire. Ce n'eſt donc pas vers le douzieme ſiecle, comme l'avance M. l'Abbé Raynal, que cette plante précieuſe a paſſé de la Sicile en Eſpagne & dans les Canaries, ni qu'elle y a été naturaliſée, elle y eſt indigène, & les Portugais l'ont tirée de ces Iles pour en enrichir l'Amérique, & ont rendu à cette partie du monde une ſource de richeſſes plus féconde que l'or qu'ils arrachoient à ſes malheureux habitans.

On ignore préciſément dans quel tems on a cultivé les cannes pour en tirer du ſucre, mais l'Ile Madere en fourniſſoit dès 1484 une grande quantité

---

* Lucain 3 quique (indi) bibunt tenera dulces ab arundine ſuccos.

au Portugal, ſelon Martin Behaim * qui y aborda dans ce tems. Ce qui démontre évidemment que cette plante n'a point été apportée dans cette Ile ni dans les Canaries, des Indes orientales par les Portugais, puiſque ces contrées ne furent connues à ces navigateurs, que vers la fin du quinzieme ſiecle par les conquêtes de Waſquez ou Vaſco de Gama, vers l'an 1496 ſous le regne d'Emmanuel I.

Saumaiſe prétend que les Arabes connoiſſoient l'art d'extraire le ſucre, il y a plus de 800 ans. Il paroît en effet qu'il y a eu des raffineries de ſucre établies en Egypte & en Sicile **,

---

* Hiſtoire des découvertes faites dans le Nord, par Forſter.

** M. le Comte de Borch a vu dans cette Ile les reſtes de fourneaux de rafinage, & quelques cannes à ſucre éparſes dans les champs & qui croiſſent ſans culture. Lettres ſur la minéralogie de la Sicile, *in*-8°.

avant la fin du quinzieme ſiecle. C'eſt ſans doute ce ſucre groſſierement raffiné qu'Avicenne nomme *tabaxir*, & qu'il dit être la cendre de quelques roſeaux brulés, non provenante de combuſtion, mais plutôt de l'ébullition, préparation par laquelle ce ſucre différoit du ſucre naturel auquel on étoit accoutumé depuis long tems. Vers la fin de ce même ſiecle on voyoit aux Iles d'Hyères quelques cannes à ſucre * mais c'étoit en petite quantité, elles mouroient tous les hivers, à moins qu'elles ne fuſſent couvertes; conſéquemment elles n'avoient que l'été de favorable à leur croiſſance : tems trop court pour qu'elles puſſent donner aſſez de ſucre pour couvrir les dépenſes. Cette culture n'eut point de ſuite en France depuis la découverte de l'Amérique, elle s'eſt maintenue en

* Eſſai ſur l'Hiſtoire de Provence par M. Bouche, Marſeille 1785, tom. 1, p. 9.

Eſpagne dans l'Andalouſie d'où l'on envoye annuellement beaucoup de ſucre à Madrid.

Cette découverte qui a cauſé tant de changemens dans la politique de l'Europe, n'en a pas occaſionné de moins grands dans nos beſoins & dans nos goûts. Le tabac vient de l'Amérique, le caffier & ſur-tout la canne à ſucre, ont trouvé dans le ſol vierge de cette partie du monde, le terrein le plus favorable à leur multiplication. Ce n'eſt que depuis cette époque que le café * & le ſucre ſont devenus d'un uſage auſſi général. Le ſucre a remplacé le miel dans nos Pharmacies & dans nos offices, & a donné naiſſance à l'art du Confiſeur, inconnu aux anciens. C'eſt enfin l'objet principal du riche commerce de nos Colonies.

---

* Voyez le traité ſur les propriétés du café, traduit de l'Anglois ; Prault Quai des Auguſtins.

Le Bréſil eſt la premiere contrée de l'Amérique où l'on ait cultivé des cannes à ſucre ; mais les Portugais n'ont pas été long tems ſeuls poſſeſſeurs de cet avantage. La conquête du Bréſil par les Hollandois dans la décadence arrivée au Portugal, qui paſſa ſous la domination de l'Eſpagne, procura aux autres nations la culture des cannes à ſucre. Les François furent des premiers à en profiter dans les Colonies qu'ils avoient commencé d'établir à Saint-Chriſtophe, à la Martinique & à la Guadeloupe, dont le voiſinage avec le Bréſil, leur facilita le moyen d'avoir du plant. Mais il eſt probable qu'ils furent long tems, auſſi bien que les Anglois qui s'établirent dans quelques Iles du golfe du Mexique, à parvenir aux connoiſſances néceſſaires, tant pour cultiver les cannes que pour fabriquer le ſucre. Ils euſſent, ſuivans les apparences, été long tems embarraſſés, ſi quelques Hollandois

de ceux qui furent chaſſés du Bréſil par les Portugais * ne ſe fuſſent réfugiés chez eux & n'euſſent reconnu la généroſité de leurs hôtes en leur faiſant part de leurs connoiſſances & de leur ſavoir. Depuis ce tems toutes les nations qui poſſedent quelques unes des Iles Antilles, ſe ſont adonnées à cette culture.

Le ſucre eſt un ſel eſſentiel criſtalliſable, d'une ſaveur douce & agréable, contenu, comme on l'a dit, dans beaucoup d'eſpèces de végétaux, mais dans la plupart en trop petite quantité ou embarraſſé de trop de matiere étrangere, pour qu'on puiſſe l'en tirer avec profit.

La plante de laquelle on le retire en plus grande quantité ſe nomme canne à ſucre, *cannamelle*, *arundo*

---

* Lors de la révolution qui plaça la Maiſon de Bragance ſur le trône de Portugal en 1640.

saccharifera, *saccharum officinarum*, *linné*.

RACINE geniculée, fibreuse, oblique.

TIGE, plusieurs, hautes, lisses, luisantes, nues dans leur partie inférieure, articulées, nœuds écartés.

FEUILLES, planes, étroites, striées longitudinalement, nervure longitudinale, colorées, glabres, rudes au bord; amplexicaules par leur base; alternes, terminées par une pointe assez longue; aigues.

CALICE. Nul, mais une partie laineuse plus longue que la fleur, renferme celle-ci.

COROLLE. Bivalve, valvules allongées lanceolées, aigues, droites, concaves, égales, sans piquants.

ETAMINES. Filamens 3, capillaires, de la longueur de la Carolle, antheres un peu allongées.

PISTIL. Germe fibulé; styles 2 en vrille; stigmates simples.

PERICARPE nul. La Corolle entoure la ſemence.

SEMENCE unique, allongée étroite aigue.

Le caractere eſſentiel, conſiſte dans la partie laineuſe qui ſert de calice. Cette eſpece de roſeau s'élève à neuf ou dix pieds, même davantage, il eſt d'un vert jaunâtre, & garni de nœuds qui ſont à quatre doigts environ les uns des autres. De ces nœuds ſaillans partent des feuilles qui tombent à meſure que la canne mûrit, & lorſqu'elle eſt tout-à-fait mûre, il n'en reſte qu'une touffe à ſon ſommet. La tige ſoutient un panicule de fleurs, ſemblable à celui du roſeau ordinaire, long de 30 à 35 pouces, parſemé de petites houpes très-déliées, renfermant la ſemence. C'eſt, après le froment & le riz, la graminée la plus utile que l'on connoiſſe, & peut être celle dont l'aſpect eſt le plus agréable lorſqu'elle eſt en fleur.

DES QUALITÉS DU TERRAIN.

Toutes les terres ne conviennent pas à la canne à ſucre, celles qui ſont graſſes, fortes, baſſes & marécageuſes, environnées de bois produiſent des cannes qui malgré leur grandeur & leur groſſeur ne donnent qu'un ſuc aqueux, peu ſucré, difficile à cuire & à conſerver. Quand on veut tirer parti des cannes qui croiſſent dans un terrein de cette eſpece, il faut les couper quatre ou cinq fois tous les huit ou dix mois, & lorſqu'elles ſont ſeches, les brûler. On diminue par ce moyen la force de la terre & la vigueur de la canne dont le quatrieme ou cinquieme rejetton peut donner du ſucre paſſable. Il eſt donc évident qu'on ne doit pas brûler les cannes dans toutes les eſpeces de terres malgré que cette opération ſoit très-avantageuſe pour détruire les rats & les inſectes. L'action du feu eſt

très-nuiſible aux terres légeres & ſablonneuſes, elle les deſſecheroit trop & porteroit un grand préjudice aux ſouches qu'elle pénétreroit facilement au travers de ces terres poreuſes. C'eſt pourquoi pluſieurs habitans ont l'attention, lorſqu'ils replantent dans ces ſortes de terres, de laiſſer le ſuperflu des pailles qui engraiſſent encore mieux en ſe pourriſſant que les cendres, & de planter entre les premiers alignemens ; ils en ſont quittes aux premieres ſarclaiſons, pour faire couper les rejettons qui pouſſent des vieilles ſouches. Par ce moyen ils ſoutiennent les bonnes terres que les pluies entraîneroient, & les engraiſſent de la pourriture de ces mêmes ſouches qui en ſoutiennent la bonne qualité.

Miller propoſe, pour ces ſortes de terres, de commencer par les défricher & les bien nétoyer d'herbes, & d'y faire deux ou trois récoltes d'indigo, au moyen de quoi le ſol ſera ſuffiſam-

ment préparé pour des cannes à ſucre. Cette méthode rendroit au moins utile la préparationdu ſol. Il voudroit même qu'on changeât quelque fois la plantation des cannes pour celle de l'indigo; on auroit, par ce moyen, l'avantage inapréciable de prévenir l'épuiſement des terres & conſéquemment on auroit de meilleures récoltes. Mais c'eſt l'uſage, continue-t-il, de planter des cannes dans le même terrain auſſi long tems qu'il peut en produire, ſans donner le tems à la terre de ſe repoſer. Il y a des terrains ſi bien épuiſés par cette méthode, que la récolte du ſucre qu'on y fait, peut à peine couvrir les dépenſes.

Les cannes plantées dans un terrain où elles trouvent le tufou le roc, n'ont qu'une très-courte durée & donnent peu de ſucre.

Dans les terres ſablonneuſes, les cannes viennent belles & de bonne qualité, pourvu qu'elles ayent fréquem-

ment de la pluie. Les cannes cultivées dans cette eſpece de terre, donnent toujours de beau ſucre.

Mais le ſol le plus propre à la culture de cette plante, eſt une terre légere, poreuſe d'une couleur de noir cendré, profonde de deux, trois, quatre ou cinq pieds, ayant un fond de ſable. Ces terrains ſont communs à Saint-Domingue dans la plaine du Cap, le long des rivieres & des lieux coupés par des ruiſſeaux ou des ravines dont les bords ſont un peu hauts. Ce ſol eſt compoſé de différentes ſubſtances dépoſées ſur le ſable par les rivieres, qui, ſorties de la chaîne de montagnes, ſe ſont débordées dans les plaines. Ces matieres enlevées à la ſurface des montagnes, engraiſſées des bois, des fruits & des feuilles pourries, ſe ſont d'autant plus accumulées que les terrains inondés étoient plus de niveau. De là vient que les quartiers de la petite Anſe, Morin & Ilet

de Limonade, ſont les fonds les plus eſtimés. En effet on trouve ſix, ſept & juſqu'à huit pieds de terre meuble & graſſe dans preſque toutes les habitations de cette dépendance.

Cette eſpece de terrain n'a qu'un ſeul inconvénient, celui d'être trop abreuvé par un tems pluvieux, les cannes en ſouffrent, deviennent jaunes & pourriſſent où elles ont peine à murir. C'eſt cet inconvénient qui fit préférer aux premiers Colons de cette Ile, le penchant des Mornes, parce qu'alors les pluies plus abondantes, le voiſinage des grandes forêts, & la diſette de negres rendoient les déſſechemens très difficiles; mais aujourd'hui qu'on eſt parvenu à couper les habitations de tous les foſſés néceſſaires pour l'écoulement des eaux; les habitans des Mornes tirent à peine dans les années ſeches, le quart du revenu que font ceux de la plaine. D'ailleurs les pluies qui tombent en torrens dé-

gradent tellement leurs habitations qu'au bout de dix ou douze ans ils ſont ſtériles, cependant ſi le fond du ſol des Mornes étoit d'argile, avec deux pieds ſeulement de terre meuble, ce qui eſt rare, il ſeroit plus fertile qu'un pareil ſol dans la plaine.

Ce ſont ces ſortes de terres à fonds d'argile qu'il conviendroit de labourer avec la charrue pour les pénétrer profondément, les diviſer & les rendre meubles; on épargneroit ainſi, non-ſeulement le travail des negres, mais on rendroit encore les terres plus fertiles. L'uſage de la charrue ne ſauroit avoir d'inconvénient dans les campagnes bien égales. On préviendroit le danger de voir les terrains en pente ravagés par les orages en faiſant les labours ſur une ligne qui traverſeroit celle de la pente des côteaux. On retireroit encore un avantage inapréciable des labours, celui de détruire la plupart des œufs des vers brûlans, inſectes qui

ſont, comme on le ſait, tant de ravages, & de troubler leur reproduction.

Mais dans ces terres expoſées à des vents auſſi violens que ceux qui ſouffient dans nos Iles, les labours demandent de certaines précautions; il convient de laiſſer aux ſillons des bords aſſez fermes pour que les racines de la canne puiſſent s'y affermir & réſiſter ainſi aux ſecouſſes de ces vents impétueux qui les déracineroient ſi la terre étoit par tout également remuée. Nous venons de voir quelles ſont les qualités que doit avoir le terrain deſtiné à la culture des cannes à ſucre, on nous ſaura quelque gré d'avoir inſiſté ſur ces obſervations, quand on ſaura que pluſieurs cultivateurs ſe ſont ruinés pour s'être obſtinés à cultiver des terres douteuſes.

La maniere de planter à Saint-Domingue & dans nos autres Colonies, conſiſte à bien nétoyer le terrain deſ-

tiné à la plantation, à le partager en quarrés égaux de deux cens pieds d'étendue ſur toutes les faces. Ce qu'on appelle une piece de canne de deux cens pieds en quarré. On laiſſe entre les quarrés une allée appellée diviſion de dix huit à vingt pieds de large. On aligne enſuite les trous qu'on doit faire à la diſtance les uns des autres de deux pieds ſi le terrain eſt maigre, à celle de trois pieds ſi le terrain eſt argileux, on fouille auſſi les trous plus profonds dans cette derniere eſpece de terrain, & moins dans les terres légeres, & de façon qu'ils ſe terminent en plan incliné; on leur donne un pied & demi de long ſur huit à dix pouces de large, & trois à quatre pouces de profondeur. On couche dans chaque trou deux plans de cannes à la diſtance de quatre à cinq pouces l'un de l'autre; on les couvre de la moitié de la terre qu'on a tirée, réſervant l'autre pour chauſſer les rejettons à la premiere ſarclaiſon. On

multiplie les cannes de bouture, l'expérience ayant appris que cette méthode eſt plus ſure & plus expéditive que d'employer les ſemences. On prend le plant de la partie ſupérieure de la canne *, on choiſit les cannes les mieux nourries & les plus garnies en nœuds, ou on fait ſeulement ſauter le bouquet c'eſt-à-dire l'extrémité où ſe raſſemblent les feuilles. Les plants ont un pied de longueur. Lorſqu'on n'eſt pas déterminé par le terrain à planter ſuivant ſon inclinaiſon, on prétend qu'il eſt avantageux de fouiller les trous de maniere

* Miller penſe que les boutures priſes au bas de la tige qui eſt plus mure & moins ſucculente, produiroient peut-être des cannes moins hautes, mais dont le ſucre naturellement diſpoſé à acquérir la perfection convenable & plus chargé de parties ſalines, ſe prépareroit enſuite après plus de facilité & donneroit d'excellent ſucre ; ce qu'il dit être conforme à la maniere de multiplier toutes les plantes alimenteuſes.

que la tête du plant ſoit à l'eſt.

L'automne eſt la ſaiſon la plus favorable pour planter les cannes, c'eſt-à-dire depuis la fin d'Août juſqu'à la fin de Décembre cette ſaiſon eſt ordinairement tempérée & pluvieuſe, & c'eſt ce qu'il faut à la canne les premiers mois, parce que le plant courroit riſque de pourrir, ſur tout dans les terres graſſes & plutôt encore dans les terres argileuſes. D'ailleurs la canne plantée dans l'automne ſe couvre pendant l'hiver, ſe fortifie, & prend aux pluies du printems, un accroiſſement ſi prompt, qu'on eſt ſurpris de ſes progrès. Il eſt vrai que les cannes plantées en Mars ou en Avril, ſont à peu de choſe près auſſi avancées que celles qui ont été plantées en automne, mais ces dernieres ſont plus fermes & plus nourries.

Quoiqu'il ſoit bien démontré par plnſieurs eſſais que les cannes plantées à une grande diſtance comme de quatre ou cinq pieds, deviennent plus fortes

& mûriſſent plutôt; les terrains légers & ſablonneux exigent qu'on s'écarte de cette règle, & qu'on y plante les cannes à une plus petite diſtance, afin que les tiges, dont les racines ne trouvent pas dans ces ſortes de terres de point fixe pour s'y affermir, puiſſent ſe ſoutenir mutuellement contre l'effort des vents, & que leurs feuilles garantiſſent ce terrein de la ſechereſſe à laquelle il eſt ſi fort expoſé de ſa nature.

Quand le tems eſt favorable, on voit ſortir au bout de trois ſemaines ou un mois, des bourgeons comme dans les aſperges. Il en ſort ordinairement un de chaque œilleton. Ces bourgeons au bout de huit à dix jours épanouiſſent deux feuilles déliées, minces, longues & oppoſées au milieu deſquelles continue de s'élever la tige. Quand cette tige eſt parvenue a la hauteur d'un pied & demi il ſort de ſa baſe d'autres bourgeons en plus ou

moins grande quantité ſelon la qualité de la terre. Rien ne contribue plus à favoriſer leur accroiſſement que les ſarclaiſons, qu'on doit faire tous les mois dans les pluies. Trois ou quatre ſarclaiſons ſuffiſent ordinairement. S'il arrive que les chenilles ſe mettent dans les jeunes cannes, les habitans different de ſarcler, parce que cet inſecte paroît préférer les autres herbes dont la ſubſtance eſt moins dure. D'ailleurs on eſt débarraſſé de ce ſoin dès qu'elles ont acquis aſſez de force pour étouffer les herbes qui croiſſent au deſſous.

Telle eſt la méthode qu'on employe dans nos colonies pour la culture de la canne à ſucre.

Mais on attendoit encore qu'un homme éclairé par la ſaine phyſique & par l'expérience, voulût s'occuper de cette plante ſi précieuſe, avec toute l'attention que mérite la branche de commerce dont elle eſt la ſource.

M. le Marquis de Cazaux * eſt le cultivateur à qui nous avons l'obligation de nous avoir fait connoître un nouveau ſyſtême de culture de la canne à ſucre. C'eſt dans une diſſertation lue à la ſociété royale de Londres, que ſont conſignés les faits & les obſervations que nous allons préſenter à nos lecteurs. Nous ne pouvons rien faire qui puiſſe leur être plus agréable & ſoit plus propre à perfectionner dans nos Colonies, la culture de la canne à ſucre

* M. le Marquis de Cazaux a donné auſſi en 1781 un excellent ouvrage ſur le raffinage du ſucre.

SYSTÊME DE LA PETITE CULTURE DES CANNES A SUCRE.

L'ouvrage que j'ai l'honneur de préſenter & de ſoumettre au jugement de la ſociété royale de Londres, entrepris uniquement pour des vues particulieres, m'a paru ſuſceptible d'une utilité générale, quand il ne devroit produire qu'une diſcuſſion ſur une plante qui fournit à l'Europe une reproduction annuelle de neuf millions ſterling.

La culture ordinaire de la canne me paroît plutôt être le fruit de quelques obſervations générales que le réſultat de celle qu'on auroit du faire.

On peut réduire à deux méthodes, les ſyſtêmes établis avant celui que je propoſe.

L'une conſiſte à faire du ſucre preſque indiſtinctement en tous tems, & conſéquement à planter, s'il eſt permis de le dire, plutôt dans le tems où l'on eſt le mieux arrangé pour cette

opération, que dans celui qui conviendroit le plus au but eſſentiel qui doit être, de tirer de la terre tout ce qu'on peut eſpérer de ſa fertilité, combinée avec les différentes circonſtances de l'accroiſſement de la canne, & des révolutions qu'elle éprouve dans les différentes ſaiſons.

Cette méthode a été une ſuite néceſſaire de la difficulté qu'on avoit dans le principe de ſe procurer la quantité de negres qu'il auroit fallu pour travailler autrement, jointe au manque d'obſervations qui puſſent encore diriger. Le deſir de cultiver une plus grande quantité de terre augmentant avec le nombre des negres, dont la quantité ſe trouvoit toujours ainſi diſproportionée aux travaux, le ſeul changement que l'avidité d'étendre ſes plantations ait pu admettre dans le premier plan, a donc été de faire un peu plus de ſucre dans la bonne ſaiſon & un peu moins dans la mauvaiſe.

L'autre méthode que j'appelle le ſyſtême de la grande culture, a été ſuivie ou adoptée dans les pays où la facilité de ſe procurer des negres a été proportionnée à l'avantage qu'on avoit ſoin d'aſſurer au marchand, d'en recevoir le payement aux termes ſtipulés. Cette méthode confiſte, 1°. à planter le quart ou le cinquieme de ſa terre en Octobre, Novembre & Décembre, parce qu'alors tous les autres travaux étant finis, on eſt tout entier à cette opération importante.

2°. A faire des foſſes très-profondes, parce que les racines trouvent plus de nourriture dans une plus grande profondeur.

3°. A planter à de grandes diſtances, parce que l'air circule mieux entre les plantes, & leur procure une maturité plus prompte & plus parfaite.

4°. Enfin, a faire la récolte pendant les quatre mois de la plus belle ſaiſon, Février, Mars, Avril, Mai, parce

qu'alors le ſucre ſe fait plus aiſément, plus beau, & que les cannes, dit-on, en donnent une plus grande quantité.

On coupe, dans ce ſyſtême, environ les trois quarts de la terre deſtinée aux cannes ; le reſte eſt partie en jeunes plantes, qu'on ne peut couper que l'année d'après, & partie dans quelque portion de terre ſacrifiée néceſſairement pour ſe procurer le plant dont on a beſoin dans une ſaiſon où la récolte eſt déjà faite.

Je propoſe d'employer en entier les ſix premiers mois de l'année à faire la récolte, & de planter en Mai & Juin, les cannes coupées en Janvier, ce qui entraîne la néceſſité de couper toujours les rejettons à onze mois au lieu de les couper à douze, & les cannes plantées à douze, au lieu de les couper à quinze mois ; on coupe chaque année toute la terre deſtinée aux cannes.

On objecte à ce ſyſtême, outre la

perte qui réſulte de l'anticipation d'un mois de coupe pour les rejettons, & de trois mois pour les cannes plantées, le défaut de maturité qui ſuit de cette anticipation ; je réponds à ces objections par l'hiſtoire de la canne, des ſaiſons, de leurs effets, & de l'expérience.

Je ne plante auſſi annuellement que le ſixieme de ma terre, mais ce n'eſt pas l'article fondamental du ſyſtême, il me paroît ſeulement en être une ſuite avantageuſe, cependant comme on objecte contre cet article, l'impoſſibilité prétendue, même dans une ſeconde coupe dans certaines terres ; je cherche les raiſons qui peuvent anéantir, dans une plante vivace par ſa racine, la faculté de rejettonner juſqu'à la conſommation des ſiecles ; je ne puis les trouver que dans un mauvais ſyſtême de culture.

Quoique je n'aye écrit dans le principe que pour inſtruire mon œconome,

& point du tout avec la préſomption d'enrichir le dépôt d'hiſtoire naturelle, de celle d'une plante digne de la plume d'un Buffon ; je ne crois pas cependant qu'il y ait un ſeul point intéreſſant de cette hiſtoire, qui m'ait échappé, mais tous étoient épars, ſans ordre, comme ils s'étoient préſentés, à meſure qu'il falloit diſcuter & établir quelque partie de mon ſyſtême, & que j'étois obligé de chercher dans la nature de la plante, la raiſon de quelque phénomene, que pluſieurs années d'expérience m'avoient fait obſerver. Mon deſſein en les raprochant, étant de les préſenter aux juges naturels de tout ce qui peut influer ſur le progrès des connoiſſances utiles, j'ai du ſuivre une autre méthode, pour apprécier la culture que je propoſe, il faut connoître la plante & le climat où on la cultive.

OBSERVATIONS SUR LE CLIMAT.

Dans les Iles Antilles, du 15 Février aux 15 Mai, il fait ordinairement sec, les pluies sont modérées jusqu'en Août, elles sont très-fortes pendant les deux ou trois mois suivants, elles diminuent ensuite jusqu'en Février; voilà donc une succession de neuf mois de pluie suivie de trois mois secs; voici le tableau de la pluie tombée à la Grenade dans la partie de l'est, depuis le premier Juin 1772 jusqu'au premier Juin 1773; c'est le tableau d'une année commune.

Tableau de la pluie tombée à la Grenade dans la partie de l'est, depuis le premier Juin 1772, jusqu'au premier Juin 1773.

	p.	10e. de p. Anglois.
Juin	9	3
Juillet	13	9
Août	12	9
Septembre	19	0
Octobre	12	7
Novembre	9	1
Décembre	18	8
Janvier	9	5
Février	6	4
Mars	2	6
Avril	0	8
Mai	2	9
Total des pouces d'eau	1160	

HISTOIRE NATURELLE DE LA CANNE.

Il eſt peu des détails minutieux dans leſquels je vais entrer, qui n'ait un rapport quelconque avec mon ſyſtême.

La partie ſupérieure de la canne, appellée communément la tête, eſt le meilleur plant dont on puiſſe ſe ſervir pour la multiplier, *v. fig. 7*, *v. auſſi fig.* 1, c'eſt la partie depuis *L. juſqu'à N*, elle eſt dans cette figure dépouillée de ſes feuilles ; il eſt reconnu que le corps de la canne ne réuſſit point à moins d'une pluie continuelle depuis le moment qu'il eſt en terre, juſqu'au moment où tous les jets ſont ſortis & aſſez vigoureux.

HISTOIRE DES RACINES DE LA CANNE ET DE SES PRODUCTIONS EN TERRE.

1°. Si le plant eſt mis en terre auſſitôt qu'il eſt coupé, & qu'il ſurvienne de grandes chaleurs ſans pluies, il eſt ſouvent quinze jours ſans que l'œil découvre la moindre altération dans les deux ou trois nœuds de la plus grande eſpérance ; les premiers, trop durs, *v. a, fig.* 2, ſont d'abord deſſechés ; les autres herbacés, *v. Y, juſqu'à Z*, ne produiſent rien à moins que le dernier ne ſe développe par ſon extrémité.

Si le ſec continue & qu'il ne ſe faſſe pas ſentir vivement juſqu'à la terre qui touche la partie inférieure du plant, on découvre après trois ſemaines à cette partie du nœud qui touche le fond de la foſſe, quelques fils blancs de la longueur & de la groſſeur d'une demi ligne ; après ce commencement

de végétation, le plant meurt s'il ne pleut pas avant que la terre qui touche ces petites racines ſoit entierement deſſechée, ou dumoins j'ai toujours trouvé la terre ſeche ſous ces petites racines, lorſqu'après un long ſec, j'ai trouvé le plant qui les avoit données entierement deſſeché; mais j'ai vu du plant mis en terre auſſi-tôt que coupé privé de pluie pendant plus d'un mois donner un, & quelque fois deux jets après ſix ſemaines; ſi le plant eſt un peu fauné, c'eſt-à-dire coupé quelques jours avant d'être mis en terre, il leve plus vîte s'il eſt ſecondé de la pluie, & meurt plutôt s'il en eſt privé, parce qu'il n'a pu ſe fauner ſans perdre une partie de l'eau qu'il contenoit, dont il auroit eu beſoin pour ſe ſoutenir plus long tems contre la ſechereſſe de la terre qui l'environne, & qui probablement pompe même une partie de ſon humidité; je crois donc, contre l'opinion de beaucoup de gens, qu'il

vaut mieux mettre le plant en terre auſſi-tôt qu'il eſt coupé.

2°. Nous ſuppoſerons un tems aſſez favorable ; lorſque ces petites racines qui ſe forment à l'entour du nœud ſi la terre eſt par tout humide, ſont longues d'une ligne & demie ou deux, le bouton qui lui eſt attaché paroît gonflé, quelques jours après il s'allonge horiſontalement, *v. b*, *fig.* 2. Suivant la direction dans laquelle le plant eſt couché, enſuite il décrit une ſpirale, *V C*, même figure, & ſort de terre comme une pointe de flèche *D*, c'eſt ce que j'appelle les premieres productions qui ſont les productions directes du plant deux ou trois jours après, le faiſceau qui compoſe cette flèche ſe développe, les deux premieres feuilles ſe déployent, *v. EE*, *figure 3*, elles s'élevent juſqu'à 24 & 30 pouces, ce ſont les feuilles proprement dites de la plante; je les appellerai extérieures quoiqu'elles ſoient dans leur origine

enveloppées dans un quadruple étui de feuilles séminales *V. F. F. F. F.* même figure, parce que celles-ci ne s'élevent que très-peu au dessus de la terre; je crois que le nœud auquel est attachée la derniere feuille de cette envelope doit être regardé comme le colet de la plante qui divise sa partie intérieure qui ne donne point de productions hors de terre, d'avec sa partie supérieure, d'où il en sort de toutes especes; je n'ai dumoins jamais remarqué dans cette partie inférieure, d'autre production que ces quatre petites feuilles & des racines.

3°. Jusqu'au moment où les feuilles extérieures sont hautes de 8 à 10 pouces, la terre ne transmet de nourriture à la plante que par les racines sorties a l'entour du nœud auquel étoit attaché le bouton qui l'a produite, & qu'on peut regarder comme un premier ordre de racines, *v. fig. 5, n. 1.*

4°. Mais alors les feuilles séminales

qui composoient l'enveloppe, se fannent, rougissent, peu de tems après se dessechent, & sont bientôt chassées par un second ordre de racines qui paroissent à l'endroit où chacune des feuilles séminales étoit attachée, *la fig. 4* présente la jeune plante dénuée de ses quatre feuilles séminales & pourvue de son second ordre de racines, qui a pris leur place *v. n°. 2.*

5°. Chacune des feuilles extérieures mentionnées à l'art. 2, (j'entends les premieres sorties) annonce aussi un nœud en terre d'autant plus distinct que la feuille est plus vigoureuse, & à mesure que chacune de ses feuilles se desseche, chaque nœud donne successivement un plant de racines qui forme le troisieme ordre *v. n°. 3 fig. 5.*

C'est à chacun de ces plants de racines qu'est attaché le nœud qui doit donner les jets que j'appelle secondes productions. La *fig. 6* présente la plante donnée tant de ses feuilles séminales,

que de ſes feuilles extérieures dont les nœuds ſont en terre; elle paroît auſſi pourvue de ſon premier ordre de racines *n°*. 1, de ſon ſecond ordre de racines *n°*. 2, & du troiſieme *n°*. 3, chaque plant de troiſieme ordre de racines eſt deſtiné à nourrir la plante qui ſortira du bouton qui lui eſt attaché, ſi la ſaiſon eſt aſſez favorable, où bien à nourrir la plante déjà formée ſi le défaut de ſaiſon ou de culture s'oppoſe au développement du bouton.

6°. Revenons ſur nos pas, ſuppoſant toujours la ſaiſon favorable, & le premier jet ſorti de terre après quinze jours ou trois ſemaines, conſéquemment le premier ordre de racines déjà formé.

A cinq ou ſix ſemaines les feuilles ſéminales cedent au ſecond ordre de racines à neuf ou dix ſemaines, la premiere des feuilles extérieures commence à céder au premier plant des racines du troiſieme ordre, à douze

ou quatorze ſemaines, le bouton attaché au nœud qui forme ce premier plant de racines du troiſieme ordre, ſe gonfle, ſe développe & paroît auſſi comme une fleche, *v. F*, *fig. 6*. C'eſt une production propre de la ſouche déjà formée; les boutons attachés au 2e., 3e., 4e. &c., plant de racines de ce 3e. ordre, ſe développent auſſi & paroiſſent ſucceſſivement chacune des ſemaines ſuivantes ſi la pluie continue, mais ce ne ſont encore que des ſecondes productions. Les troiſiemes productions ſeront celles qui un mois ou cinq ſemaines après ſortiront de ces ſecondes, *v. G*, *fig. 5* ſi la pluie continue. Mais ce qu'il ne faut pas oublier par rapport aux ſecondes productions, c'eſt qu'elles ont beſoin pour paroître d'une ſaiſon très avantageuſe, & que cette douzieme ou quinzieme ſemaine dans laquelle elles doivent paroître, ne tombant eu égard aux plantations de Novembre & Décembre, qu'en Fé-

vrier ou Mars, tems du plus grand ſec qui ſuſpend preſque entierement la végétation dans la terre découverte, ces ſecondes productions retenues dans la terre ne paroîtront donc qu'en Mai ou Juin ſuivant, lorſque les pluies ſeront décidées.

La *fig.* 5 préſente le bouton (*b*) du premier plan du troiſieme ordre de racines développé & paroiſſant comme une pointe de fleche *F*, hors de terre que nous ſuppoſons *A*. C'eſt la ſeconde production. La même figure préſente auſſi le bouton (*c*) développé, & paroiſſant en *G*. C'eſt la troiſieme production, elle ſort du premier plant de racines de la plante *F*, qu'on doit ſuppoſer plus avancée qu'elle n'eſt repréſentée ici.

Le tems & les conditions du développement de ces différentes productions me paroiſſent autant de preuves de la partie fondamentale de mon ſyſtême, ſavoir la néceſſité de planter

dans l'unique ſaiſon qui ſoit propre à hâter & entretenir ces développemens.

Les neufs mois où l'on peut raiſonnablement eſpérer une continuation de pluie, ſont depuis le 15 Mai juſqu'au 15 Février. Les pluies augmentent pour ainſi dire avec vos cannes plantées en Mai; foibles d'abord, plus conſidérables enſuite, & par averſes lorſque vos cannes ſont aſſez grandes pour ne les plus redouter, ceſſant enfin par dégrés à meſure que le tems de la coupe approche.

7°. Lorſque j'ai déraciné des ſouches qui provenoient d'un plant mis en terre depuis dix mois, j'ai toujours trouvé très-ſaine une portion de la partie ligneuſe du plan; la partie médullaire étoit pourrie; & j'ai cru que chaque canne plantée continuoit donc pendant qu'elle ſubſiſtoit à tirer ſa nourriture non ſeulement du ſecond & du troiſieme ordre de racines, qu'on peut regarder comme ſes racines propres, mais en-

core du premier ordre des racines, c'eſt-à-dire de celles qui s'étoient formées à l'entour du nœud auquel étoit attaché le bouton qui l'a produite. La *fig.* 6, preſente une canne entiere *A* provenant du plant *B*, dont à dix mois la partie ligneuſe *CC*, étoit auſſi ſaine que lorſqu'on l'avoit miſe en terre, la partie médullaire étoit entierement pourrie, ainſi que la partie herbacée *DDDD*, qui compoſe la partie ſupérieure de la tête; la partie médullaire fournit ſans doute au bouton la nourriture que les lobes des amandes fourniſſent au germe qu'elles contiennent.

8°. Lorſque j'ai déraciné des ſouches qui provenoient d'un plant mis en terre depuis 13 mois, et dont on avoit coupé les cannes depuis un ou deux mois, j'ai toujours trouvé pourrie toute la partie ligneuſe du plant d'où provenoit la ſouche, les racines de ce plant deſſechées, chacun des nouveaux

rejettons en poſſeſſion de ſon ſecond & troiſieme ordre de racines & chacun de ces rejettons attaché dans la terre à un nœud d'une des racines qu'on avoit coupées, ce nœud étant encore vert, j'ai conclu que les rejettons jouiſſoient auſſi, non ſeulement de leurs propres racines, mais encore de celles du nœud dont-ils étoient ſortis, comme la canne plantée jouit de ſes propres racines & de celles du nœud dont elle tire ſon origine.

Mais comme le plant, ſuivant ce qu'on vient de voir, s'eſt toujours trouvé pourri, peu de tems après que la canne qu'il avoit produite à été coupée, j'ai ſoupçonné que toutes les cannes ſont ſeulement plantées mais mêmes les rejettons ne jouiſſoient jamais que des trois ordres de racines dont j'ai déjà parlé : ce qui ſeroit bien contraire à la vétuſté prétendue des ſouches qu'on dit être de 10, 15 & 20 ans ; & ſeroit un grand argument en

faveur de mon principe de l'inutilité de replanter, lorſque la ſouche n'eſt pas élevée au deſſus de la terre; puiſque dans le cas où mon ſoupçon ſeroit juſte, la plus vieille de toutes les racines d'une ſouche dont on coupe les cannes tous les ans, n'auroit pas au dela de deux années.

9°. Pour éclaircir un point auſſi important, j'ai fait déraciner une ſouche de cannes plantées depuis quatre ans, coupée régulierement chaque année, & pour la derniere fois depuis ſix mois: les rejettons étoient fort beaux, il y en avoit plus de quatre-vingt, tant grands que petits (il en réuſſit rarement la ſixieme partie,) la touffe n'avoit cependant pas au delà de dix pouces de diametre à ſa naiſſance hors de terre; pour ne la point endommager, j'ai fait cerner & enlever avec elle ſix pouces de terre à l'entour, & après l'avoir lavée & débarraſſée de toute ſa terre, je nai vu de trace d'au-

cun autre bois que de celui des dernieres cannes coupées; j'ai détaché chaque rejetton ſéparément, & j'ai vu qu'il étoit attaché à un nœud de ces dernieres cannes, & que ce nœud étoit encore vert; j'ai ſuivi les reſtes de chacune de ces dernieres cannes, & j'ai vu entierement deſſeché l'eſpece d'ombilic, (*v. U, fig. 1,*) par lequel ils étoient attachés aux nœuds de quelques cannes de l'année précédente; je n'ai vu aucunne apparence de cette ancienne canne qui par conſéquent étoit alors pourrie, on ne voyoit à ſa place que des racines deſſechées, les racines ſont aſſez long tems à pourrir.

Concluons, comme je l'avois ſoupçonné, que les rejettons ne jouiſſent comme les cannes plantées que des trois ordres de racines dont j'ai parlé avec cette différence que le premier ordre de racines des cannes plantées provient du plant mis en terre, & que celui des rejettons provient de cette

partie des cannes coupées qui reſte dans la terre, partie qui pourrira l'année ſuivante peu de tems apres que les rejettons ſubſéquens auront paru; de ſorte que le troiſieme ordre de racines d'une canne qu'on vient de couper, devient le premier ordre de racines du rejetton qu'elle va produire, lequel premier ordre pourrira l'année ſuivante ainſi que le ſecond, apres que de nouveaux rejettons auront ſuivi la coupe qu'on aura faite des précedens.

Il faut donc renoncer à la prétention d'avoir des ſouches de 15 & 20 ans, les plus vieilles ſont de l'année précedente, & cette prétendue vétuſté des ſouches étant démontrée fauſſe, elle ne doit plus être une raiſon pour replanter auſſi ſouvent; il ſuffira donc de replanter annuellement la ſixieme partie de ſa terre, ou pour mieux dire, il ſera toujours inutile de replanter lorſque la ſouche ne ſera pas élevée

au dessus de la terre & que par des labours annuels & bien faits on aura soin de soulever celle qui l'environne, que les pieds des negres & des bestiaux quand on l'a travaillée ne manqueroient pas d'affaisser à la longue & de rendre presque impénétrable aux nouvelles racines qui doivent se former chaque année.

On voit aussi combien il est essentiel de couper les cannes dans la terre, afin d'empêcher la souche de s'élever; & combien est mauvaise la maxime de rechausser, que tant de gens trouvent si bonne, qui éleve cependant tous les ans la souche, & qu'on ne devroit suivre que par rapport aux pieces qu'on se propose de replanter l'année suivante, elle est excellente mais dans ce cas seulement.

On voit aussi pourquoi les rejettons à douze mois sont plus avancés que les cannes plantées ne le sont à treize: le premier ordre de racines

des

des rejettons eſt dans toute ſa force au moment de la coupe, celui de cannes plantées l'eſt rarement au bout d'un mois.

On voit auſſi pourquoi les rejettons des cannes coupées à dix, onze & douze mois, ſont toujours plus beaux que ceux des cannes coupées à 15 & 16 mois, le bois de celles-ci beaucoup plus dur & dans le cas du plant dont j'ai remarqué ci-deſſus que les premiers nœuds qui étoient les plus durs, ne donnoient point de jets à moins d'une ſaiſon ſingulierement favorable.

On voit auſſi pourquoi l'on n'a jamais de beaux rejettons dans ces terres qu'on appelle épuiſées; on y coupe les cannes plantées à 15 & 16 mois, la partie de leur bois qui reſte en terre, & d'où proviennent les rejettons, eſt alors très-dure, & d'ailleurs cette coupe ſe fait en Février, Mars & Avril, & l'on peut voir par le tableau de la pluie démontré ci-devant, que ces trois

mois ne ſont pas propres à produire des miracles de végétation.

On peut conclure auſſi qu'il n'eſt pas étonnant que les rejettons dont j'ai toujours anticipé la coupe aient été (comme je l'ai éprouvé) ceux qui ſe ſoient le mieux ſoutenus ; que rien n'eſt plus capable de réparer une piece de rejettons que d'en anticiper la coupe ; & qu'ainſi l'anticipation des coupes néceſſaires dans mon ſyſtême, n'eſt point ſans un avantage qui diminue peut-être bien conſidérablement la perte que j'ai ſuppoſée ci-devant.

10°. Après avoir lavé & gratté légérement juſqu'à leur origine (juſqu'à cette eſpece d'ombilic dont j'ai parlé) deux cannes rejettons de ſix mois, l'une priſe dans un terrein humide, l'autre dans un terrein très-ſec, l'une ayant hors de terre quatorze nœuds dans une longueur de 28 pouces, l'autre ayant ſeulement cinq nœuds dans une longueur de deux pouces, j'ai vu que la canne

qui avoit quatorze nœuds hors de terre, n'avoit en terre que cinq plants de racine du troiſieme ordre dans une longueur d'un pouce & demi, & que la canne qui n'avoit que cinq nœuds hors de terre, avoit en terre quatorze plants de racines, auſſi du troiſieme ordre & dans la même longueur.

Cette obſervation prouve que juſqu'au tems où la canne noue, c'eſt-à-dire, laiſſe voir un nœud hors de terre, le deſſechement de chaque feuille extérieure eſt toujours ſuivi d'un plant de racines du troiſieme ordre ; & l'on voit pourquoi dans les terrains humides, les cannes nouent hors de terre à trois mois, mais alors elles n'ont en terre que 4 à 5 plants de racines du troiſieme ordre diſtans les uns des autres de 3, 4 & 5 lignes ; dans les terres ſeches au contraire, ou (ce qui eſt égal) ſingulierement affaiſſées par le défaut de culture, les cannes ne ſont nouées hors de terre qu'à cinq mois,

mais alors elles ont en terre quatorze à quinze nœuds où plants de racines, diſtans les uns des autres d'une ligne ſeulement, & quelque fois moins ; les nœuds des cannes d'un terrain ſec ou mal cultivé, ſont donc égaux en quantité à ceux des cannes d'un terrain humide ou fertile, mais ils different en ce que la plus grande partie des uns ſont courts, petits, & dans la terre; le plus grand nombre des autres ſont gros, longs & hors de terre.

C'eſt donc la bonté ou le défaut de la culture ou de la ſaiſon qui retient & abatardit les uns, précipite & groſſit les autres ; choiſiſſez donc pour planter la ſaiſon où la plus grande continuité de pluie poſſible, forcera le plutôt à ſe développer hors de terre, les nœuds qui dans une ſaiſon plus ſeche, formeroient uniquement en terre une quantité conſidérable de racines dont l'inutilité eſt viſible par l'état des plantes qui en ſont affligées.

La premiere raiſon de planter en Mai & Juin, dont j'ai parlé ci-devant obſ. 6, intéreſſoit la ſortie des différentes productions en général premiere, ſeconde &c. La ſeconde raiſon dont je viens de parler, intéreſſe les premiers développemens de chaque production en particulier. Voyons ſi mon ſyſtême favoriſe également ceux qui doivent donner à la plante toute la perfection dont-elle eſt ſuſceptible.

HISTOIRE DES NŒUDS DE LA CANNE HORS DE TERRE.

Il ſe préſente à l'égard des nœuds de la canne, deux points à conſidérer auſſi eſſentiels l'un que l'autre, le nombre & la qualité.

Quant au nombre, le calcul qu'on peut en faire dans les deux ſyſtêmes, eſt ſubordonné à tant de ſuppoſitions que je crois devoir ſimplifier la queſtion, en expoſant que je coupe maintenant toutes mes cannes chaque année

au lieu d'en couper ſeulement les trois quarts comme je faiſois lorſque je ſuivois l'autre ſyſtême. Voyez cependant dans ſon lieu, l'unique eſpece de calcul dont je crois la matiere ſuſceptible.

Quant à la qualité des nœuds, il me ſemble qu'elle peut-être décidée par leur hiſtoire à laquelle on n'a fait juſqu'à préſent qu'une médiocre attention, quoique la plus légere eût ſuffi pour démontrer la fauſſeté des idées qu'on a eues jnſqu'à préſent ſur l'âge qu'il faut donner aux cannes, pour leur procurer une maturité parfaite.

A trois mois, quelque fois plus tard, (ſuivant la terre & le tems qu'il a fait) la canne ne préſente encore qu'une tige herbacée garnie de feuilles, v. *fig.* 8, depuis *A* juſqu'à *Z*, qui eſt un petit rouleau qui renferme une quantité de feuilles blanches qui doivent ſe développer par dégrés; la feuille *B* *v. fig.* 9, tombe enfin & laiſſe voir

un premier nœud hors de terre. De ce moment jusqu'à celui où elle a pris tout son accroissement, elle augmente chaque mois de quatre à cinq nœuds plus ou moins gros, plus ou moins longs, c'est aussi suivant le tems & le sol ; on peut voir *fig. 2, depuis I jusqu'à K*, l'effet d'un sec très-vif, lorsqu'il commence avec le mois de Février, & qu'il continue jusqu'en Mai ou plus long tems ; les nœuds sont étranglés, & au lieu d'avoir un pouce & demi, ou deux pouces de long, comme les nœuds depuis *H jusqu'à I* produits dans une bonne saison, quelques uns de ceux produits dans le tems du sec, ont à peine deux lignes, d'autres en ont moins ; lorsque les pluies recommencent & continuent, les nœuds qui sortent sont plus longs, comme on les voit depuis *K jusqu'à L*, & tels que les premiers, depuis *H jusqu'à I*. L'effet de l'aridité du sol est exactement le même que celui de la

vivacité & de la longueur du ſec : j'ai vu chez moi dans une eſpece de tuff, près d'une carriere, une canne digne d'être miſe dans le cabinet d'un curieux, elle étoit groſſe comme une plume à écrire, longue de trois pouces, & n'en avoit pas moins ſes vingt-deux nœuds très-diſtincts ; je l'envoyai dans une lettre à une perſonne qui auroit pu m'en envoyer en échange quelqu'autres de ſix pieds de long, & qui dans cette longueur n'auroient eu que vingt-deux nœuds comme la mienne, ſi elles avoient noué hors de terre au même tems.

Le premier nœud qui paroît, ſoit à 3, ſoit à 4 ou à 5 mois, reſte toujours à ſa même place près de la terre, *v. A, fig.* 9, de celui-là ſort le ſecond; *v. B, fig.* 10 du ſecond, le troiſieme, après que la feuille *C*, *C*, ſera deſſechée & tombée comme les feuilles *AA*, *BB*, même figure, chaque ſemaine, fournit environ ſon nœud; il

desseche & tombe donc à-peu-près une feuille par semaine; dans une canne de vingt-deux nœuds, je suppose, bons à couper, on en voit 25 à 28 dépouillés naturellement de leurs feuilles, & cinq à six autres garnis encore de leurs feuilles desséchées, prêtes à tomber; les nœuds suivans, garnis de feuilles vertes, forment la tête qu'on à soin de couper après la derniere feuille desséchée; la seule exposition des faits, me semble démontrer que le desséchement & la chute d'une feuille, est l'unique preuve (& preuve suffisante) de la maturité du nœud auquel elle étoit attachée; & que les huit derniers nœuds de deux cannes coupées le même jour, sont exactement du même âge, & de la même maturité, quand bien même l'une de ces cannes auroit quinze mois & que l'autre n'en auroit que dix; preuve de raisonnement confirmée par des expériences réitérées de deux quantités égales de

cannes, prises dans les pieces d'un âge différent, & coupées le même jour, par lesquelles il conste que chaque nœud de cannes prétendues de dix mois contient autant de sucre que chaque nœud de cannes prétendues de quinze.

La nécessité où je suis dans mon systême, de couper mes cannes plantées à douze mois & mes rejettons à onze, n'a donc rien de contraire à l'idée qu'on doit se faire de la maturité absolue de cette plante, maturité décidée par l'expérience aussi bien que par l'histoire de ses nœuds; quant à sa maturité relative, celle qui intéresse le sucre, elle n'est pas l'effet de l'âge mais de la saison. En Février, Mars & Avril, toutes les cannes de quelqu'âge qu'elles puissent être, ont la perfection de maturité dont la qualité du terrain les rende susceptibles, & je ne manque pas de faire la plus grande partie de mon sucre dans cette saison.

Il ne ſera pas inutile d'obſerver que j'ai coupé dans la même ſemaine de Février, dans une piece âgée de dix mois, la quantité de cannes néceſſaires pour me donner quatre mille galons de veſou * ou jus, & la même quantité dans une piece âgée de quinze mois (ſi l'on vouloit réitérer la même expérience, il faudroit choiſir dans les deux pieces à-peu-près la même qualité des terres & la même expoſition comme on choiſiroit le même tems) le veſou de la piece âgée de dix mois, étoit un peu verdâtre, celui de la piece de quinze mois étoit fort brun ; les 4000 galons de veſou de l'une & de l'autre piece, m'ont donné la même quantité de très-beau ſucre. Ce qui prouve que les nœuds des cannes prétendues de quinze mois, ne donnent pas plus de ſucre, que ceux de dix mois.

Cela prouve auſſi que tous les nœuds

* Le galon vaut quatre pintes de Paris.

dont les feuilles ſont deſſechées & tombées ont acquis cette maturité que j'appelle abſolue.

Cela prouve auſſi que ce n'eſt pas l'âge des cannes mais le ſec qui augmente de Janvier en Avril, qui fait qu'en Janvier 400 galons de veſou rendent ordinairement 48 galons, tant ſucre que mélaſſe, en Février de 56 à 64 ; en Mars de 64 à 72 ; en Avril quelque fois 80. Après quoi le ſucre mouſſe, brûle même, ſi le raffineur n'a qu'une routine ; de ce dernier point, j'ai conclu que la plus grande perfection de maturité relative où mes cannes puſſent atteindre, étoit lorſque leur jus contenoit quatre parties d'eau & une, tant de ſucre que de mélaſſe.

Cela prouve auſſi que la couleur du veſou, n'intéreſſe ni la quantité ni la qualité du ſucre, mais elle ſert d'indice pour la traiter d'une façon ou d'un autre, il me ſemble qu'un objet de cette importance, ne ſeroit pas in-

digne de l'étude d'un très-grand chimiste.

D'autres observations m'ont prouvé que dans les cannes parfaitement mûres la quantité du sucre est égale à celle de la mélasse.

Examinons quelques autres circonstances de l'accroissement de la canne & sur tout celle de sa durée.

Histoire de la canne dans les differentes espece de terre, des divers degrés & de l'espece d'accroissement qu'elle y acquiert.

Il ne faut pas juger de l'histoire d'une plante dans un climat qui favorise tous ses développemens, par son état dans un pays où elle ne retire d'autre fruits des soins qu'on lui donne, que la prolongation d'une triste existence, inutile à tous autres égards que celui de la curiosité. La canne qu'on voit dans les serres en Europe, n'est que l'ombre de celle d'Amérique;

ne jugeons donc point de la durée naturelle de l'une, par la durée artificielle & en quelque façon apparente de l'autre; je dis apparente, car si la canne d'Europe ne croît, je suppose que d'un nœud par chaque année, cinquante deux années d'existence en Europe, n'équivaudroient qu'à cinquante deux semaines d'existence en amérique *.

---

* Lorsque je hasardois cette supposition je ne faisois qu'imaginer ce qui pouvoit être; M. Thouin, du jardin du Roi à Paris, m'a mis en état d'aprécier une idée sur laquelle je n'étois pas sans une espece d'inquiétude; il m'a fait voir une canne qu'il croit plantée il y a douze ans; elle a trente nœuds; pour établir qu'elle a cru à raison de deux nœuds & demi par an, il faudroit être certain qu'elle a été plantée il y a douze ans; mais il m'a fait voir aussi une canne qu'il sait avoir été apportée de l'Amérique, dans un pot, il y a deux ans, elle n'a que deux nœuds hors de terre; concluons, du moins comme je l'avois dit, que pour connoître une plante, il faut suivre dans le climat qui lui est propre.

EXPOSONS DES FAITS.

Premiere obſervation. Je n'ai jamais vu chez moi ni ailleurs, de cannes qui euſſent au delà de quarante-ſix nœuds utiles (je ne parle pas de ceux de la tête) & j'ai rarement vu cette quantité de nœuds dans une longueur moindre de ſept pieds, & plus conſidérable que neuf.

Deuxieme obſervation. Je n'ai jamais vu cette longueur ailleurs, que dans un terrain neuf, ou le plus humide ſans être noyé, c'eſt-à-dire dans le terrain le plus favorable au plus promt & au plus grand accroiſſement de la canne.

Troiſieme obſervation. Dans un terrain de cette eſpece, j'ai toujours vu la canne nouée hors de terre, à trois mois, quelque fois à deux & demi, s'il y avoit eu des ondées fréquentes ſans averſes.

Quatrieme obſervation. Je n'ai ja-

mais coupé les cannes à treize mois ſans en trouver beaucoup de pourries ou preſque deſſechées, pourries & couchées, ſi l'année avoit été pluvieuſe, preſque deſſechées quoique ſur pied, s'il y avoit eu très peu de pluie. Ne peut-on pas conclure de ces quatre obſervations, que quarante-ſix nœuds ſont à-peu-près le *non plus ultra* de l'accroiſſement des cannes dans les terrains humides, que ces quarante-ſix nœuds étoient le travail d'à-peu-près autant de ſemaines qui s'étoient écoulées depuis la ſortie du premier nœud, puiſqu'on ne peut ſuppoſer que les cannes croiſſent juſqu'au moment où l'on en trouve beaucoup de pourries, & qu'ainſi l'on peut croire que les cannes de la premiere production qui ſubſiſtent encore après douze ou tout au plus treize mois, ſe ſoutiennent comme ſont les hommes après avoir atteint l'âge de quarante ans, tous les jours avec quelque diminution de leur va-

leur réelle, les ſecondes productions ſont les ſeules qui ſubſiſtent alors dans leur perfection; les troiſiemes & quatriemes ne l'ont pas encore atteinte?

Cinquieme obſervation. Dans un bon terrain bien expoſé, égouté, & travaillant depuis pluſieurs années, je n'ai jamais vu de cannes qui euſſent au delà de trente-huit à quarante nœuds, ni cette quantité de nœuds dans une longueur moindre de quatre pieds & demi, avec leur quarante nœuds ſeulement dans les années aſſez favorables.

Sixieme obſervation. Je n'ai jamais vu la canne nouée dans cette eſpece de terrain avant le quatrieme mois ou le milieu du troiſieme.

Septieme obſervation. Je n'y ai jamais vu couper les cannes à quatorze ou quinze mois, ſans en trouver de pourries ou déſſechées ſuivant la ſaiſon, pourries ſi je les coupois après les pluies en Janvier, deſſechées ſi je les

coupois après trois mois de ſec en Avril.

Ne peut-on pas conclure de la cinquieme & ſixieme obſervation que les trente-huit à quarante nœuds ſont à-peu-près le *non plus ultra* de l'accroiſſement des cannes dans un bon terrain bien expoſé & égouté, que ces trente-huit à quarante nœuds, ſont le travail de trente-huit à quarante ſemaines écoulées depuis la ſortie du premier nœud à quatre mois ou trois mois & demi; & qu'ainſi, l'accroiſſement des cannes dans un pareil terrain, ne differe de celui qu'elles prendroient dans un terrain humide que des quatre ou cinq ſemaines qu'elles nouent plutôt dans celui-ci que dans l'autre?

Et ne peut-on pas conclure de la cinquieme, ſixieme & ſeptieme obſervations réunies que dans un bon terrain bien expoſé & égouté, les cannes de la premiere production, peuvent bien ſe ſoutenir juſqu'à quatorze mois

peut-être même jusqu'à quinze, si elles ont atteint le quatorzieme en Février & que le sec ne soit pas bien vif, mais qu'il en sera de leur état depuis treize mois jusqu'à quinze, comme de celui d'un homme sec & nerveux depuis quarante jusqu'à quarante-cinq ans, qui s'abuse s'il croit être aussi vigoureux qu'à trente-cinq? D'où il suit qu'il ne peut être qu'avantageux de couper dans un pareil terrain les cannes à douze mois si les autres circonstances du systême qu'on aura adopté peuvent le permettre; & même a onze mois, si les autres circonstances l'exigent; parce que dans ce cas on peut espérer un dédommagement dans la vigueur qu'on procure à la souche par une coupe anticipée.

Huitieme observation. Dans un terrain sec, quoique bon, point fumé, mais bien travaillé & très-aidé de la saison, je n'ai jamais vu de cannes qui eussent au de là trente à trente-quatre

nœuds, & cette quantité, dans une longueur de trois à quatre pieds.

Neuvieme obſervation. Je n'y ai jamais vu le premier nœud ſortir avant quatre mois quatre mois & demi.

Dixieme obſervation. Lorſque j'ai coupé ces cannes à quinze mois, je les ai toujours trouvées ſur pied, mais très-ſeches & quelque fois un peu altérées.

Ne peut-on pas conclure de la huitieme & neuvieme obſervation, que ces trente à quarante nœuds ſont à-peu-près le *non plus ultra* de l'accroiſſement des cannes dans un terrain bon quoique ſec, point fumé mais aſſez bien travaillé & aidé de la ſaiſon?

Et ne peut-on pas conclure des trois obſervations réunies, que ces trente ou trente-quatre nœuds, ſont l'ouvrage d'autant de ſemaines écoulées depuis la ſortie du premier nœud à quatre mois & demi; qu'ainſi l'accroiſſement des cannes dans un pareil terrain, eſt

à-peu-près égal à celui qu'elles prendroient dans un terrain humide ou dans un autre bien exposé & égouté, avec cette différence, cependant que les cannes nouent d'autant plus vite que le terrain est plus humide, & que dans ce cas, les nœuds sont plus gros & plus longs, mais qu'enfin tout l'accroissement réel se trouve renfermé dans l'espace d'environ douze à treize mois ?

Onzieme observation. Dans un terrain plus sec, plus aride, & sur tout si le travail ou la saison n'ont pas un peu balancé le désavantage de l'exposition & du sol, je n'ai jamais vu de cannes qui eussent au de là de vingt-quatre à vingt-huit nœuds, & j'ai vu cette quantité de nœuds même dans des cannes qui n'avoient que deux pieds de haut.

Douzieme observation. Je n'ai jamais vu, dans un terrain de cette espece la canne nouée avant cinq mois.

Treizieme obſervation. Lorſqu'ayant voulu couper les cannes en Janvier à quinze mois, & n'ayant pas été ſatisfait de leur état actuel, je les ai attendues juſqu'en Avril, je n'ai pas trouvé à la vérité une ſeule de pourrie, mais j'en ai trouvé beaucoup d'entierement deſſechées.

Quatorzieme obſervation. Dans ce même terrain lorſque les cannes ont eu dans les mois de Mars & d'Avril, ſoit douze, ſoit quinze mois, & que je n'ai pas voulu les couper alors, j'ai trouvé au mois de Mai & de Juin ſuivant beaucoup de ſouches mortes, j'ai trouvé dans celles qui avoient réſiſté, le plus grand nombre des premieres productions totalement deſſechées, & les ſecondes ſi altérées par le ſoleil, que ce n'a été qu'avec beaucoup de peine & d'attention qu'on a pu en faire du ſucre.

Ne peut-on pas conclure de la onzieme, treizieme & quatorzieme obſer-

vation que ces vingt-quatre à vingt-huits nœuds des cannes dans cette eſpece de terrain ſont le *non plus ultra* de l'accroiſſement qu'elles peuvent y prendre?

Et ne peut-on pas conclure de la douzieme, que ces vingt-quatre à vingt-huit nœuds, ſont l'ouvrage d'autant de ſemaines, qui jointes aux cinq mois, cinq mois & demi, écoulés avant la ſortie du premier nœud, ne font que douze à treize mois d'accroiſſement réel dans les cannes du terrain le plus humide, réſervé comme j'ai dit plus haut la différence de longueur & de groſſeur de nœuds?

Quinzieme obſervation. Lorſqu'on a eu ſoin de travailler parfaitement & de bien fumer ces endroits arides, j'y ai toujours vu les productions égales en tout à celles d'un bon terrain bien expoſé & égouté.

Seizieme obſervation. L'orſqu'on a fait des tas de fumier ſur quelques par-

ties de ce terrain ſec & aride pour les diſtribuer dans le reſte de la piece, j'ai toujours vu les cannes dans ces petits eſpaces, qui avoient été couverts de fumier, pourries ou déſſechées, ſuivant la ſaiſon à treize mois, comme les cannes du terrain humide; j'y ai cependant obſervé cette différence, qu'en les coupant les unes & les autres à douze mois, le ſucre des cannes du terrain trop fumé, brûloit en Avril, & que celui des cannes du terrain humide ſe faiſoit alors plus beau qu'en aucune autre ſaiſon.

Dix-ſeptieme obſervation. Jai vu, même après dix ans, l'effet de ces tas de fumier, & tous les eſpaces ſur leſquels ils avoient été mis, donner encore d'excellentes productions.

Ne peut-on pas conclure de la quinzieme & ſeizieme obſervation, que c'eſt toujours la faute du cultivateur & jamais celle de la plante, ſi la canne n'eſt pas bonne à couper à douze mois; or

en ſuppoſant que les cannes plantée en Octobre & Novembre, fuſſent bonnes à couper douze mois après, la pluie qui tombe alors en abondance, ne permettroit pas de faire du ſucre, à moins qu'on ne voulût le faire abominable & écraſer les beſtiaux. Je n'ai point parlé ici des plantations de Décembre, parce qu'il eſt rare que dans les terrains qui ne ſont pas privilégiées il en réuſſiſſe deux ou trois ſur dix, le ſec eſt trop voiſin.

Ne peut-on pas conclure de la dix-ſeptieme obſervation, que c'eſt auſſi la faute du cultivateur, & point du tout celle du terrain, s'il ne donne pas encore d'excellentes productions, c'eſt-à-dire en d'autres mots, de bons rejettons, à la ſixieme coupe? Et ne peut on pas enfin conclure de l'hiſtoire générale de la canne dans toutes les eſpeces de terrains, que s'il en eſt, où elle peut ſubſiſter juſqu'à quinze & ſeize mois, elle ne croît cependant,

jamais d'une façon utile au de là de treize? Peut être même dirai-je affirmativement douze, après l'avoir suivie jusques dans son dernier développement.

Histoire d'une révolution singuliere dans l'intérieur de la plante; de la fleche qui la suit, & qui forme le dernier développement de la canne.

L'effet principal & nécessaire du sec sur la canne, est la diminution de la partie aqueuse de son jus; l'on ne sera donc point surpris que la même quantité de cannes qui en donne au mois de Janvier 140 à 160 gallons, n'en donne que 90 à 100 dans le mois d'Avril, ni que ces 90 gallons d'Avril donnent autant de sucre que les 160 de Janvier; mais il sembleroit qu'au retour des pluies, la canne devroit récouvrer l'eau qu'elle a perdue par le soleil constant de Février, Mars, & Avril; c'est le contraire qui arrive;

non ſeulement le jus diminue, mais ſa qualité ſe détériore, il contient moins de ſucre, & lorſque le renouveau eſt tout-à-fait décidé, que les pluies ſont fréquentes & abondantes, ce qui arrive ordinairement du 1 Juillet au 15 d'Août, il ſemble que tous les efforts de la végétation ſoient conſacrés à la production de la fleche, *v. OOP fig. 1.* Le corps de la canne eſt alors preſque totalement deſtitué de ſon jus qui ſe porte en abondance vers la tête de la plante; bientôt il ſort de ſon extrémité une tige aſſez grêle & pointue qui s'éleve dans l'eſpace de cinq à ſix ſemaines juſqu'à la hauteur d'environ trois pieds, ſe développe enfin par ſa pointe, & ſe couronne d'un panache ſemblable à celui du roſeau *OOP fig. 1* préſente la fleche couronnée de ſon panache; elle eſt ordinairement tout-à-fait développée à la fin d'Octobre, peu après elle ſe deſſeche, elle tombe le mois ſuivant. Quelques perſonnes pré-

tendent que ce panache contient la ſemence de la canne, je n'en ſais rien, mais j'ai ſemé l'eſpece de pouſſiere ou de graine qui en ſort, & rien n'a levé. Peut-être que la canne qui vient de bouture ne porte que des graines folles. Quoiqu'il en ſoit, après que la fleche eſt ſortie, la canne eſt à ſon dernier période, & un peu plus tôt, un peu plus tard, après la chute de la feuille (toujours ſuivant la ſaiſon) les nœuds qui la précedent ſe deſſechent ſucceſſivement, & cette gangrene, ſi j'oſe m'expliquer ainſi, n'eſt arrêtée que lorſqu'il ſe forme une eſpece de fauſſe tête, vers le huitieme & neuvieme avant dernier nœud, *v. L, M, fig. 1.*

Ce ſont deux nœuds qui ſe développent après la chute de la fleche, s'il y a beaucoup de pluie, & qui forment cette fauſſe tête qui fait en partie l'office de la premiere, puiſqu'elle entretient l'action de la ſeve dans la partie de la canne qui reſte

encore ſain & que s'il ne fait pas aſſez de pluie pour que ces deux nœuds ſe développent tous, ſe deſſechent ſucceſſivement juſqu'à la racine.

Obſervons encore par rapport à la fleche, 1°. qu'ainſi que la maturité, elle n'eſt point l'effet de l'âge de la canne, mais de la ſaiſon; dans le mois de Septembre ou d'Octobre les cannes de ſix mois flechent comme celle de douze & de quinze; mais toutes les cannes ne ſont pas ſuſceptibles de ce phénomene.

2°. Que les cannes qui ne flechent pas n'en éprouvent pas moins la révolution intérieure dont j'ai parlé, cette diminution & appauvriſſement de leur jus.

3°. Que lorſqu'il s'eſt trouvé dans une piece de cannes abandonnée (bonne terre cependant) quelque arbriſſeau qui a pu ſervir d'appui à une canne flechée & aux jets ſortis de ſon huitieme & neuvieme nœud (*L*, *M*, *fig.* 1).

Ces jets ont donné chacun une canne beaucoup moins belle à la vérité que celle dont ils ſortoient, mais qui n'auroit ſans doute eu beſoin pour flecher dans ſon tems, & donner enſuite d'autres petites cannes, que d'être appuyée comme celle qui l'avoit produite.

J'ignore les obſervations d'après leſquelles on peut prétendre que la canne à beſoin de quatorze à quinze mois pour être dans ſa perfection ; celles que je viens de préſenter me paroiſſent établir d'une façon bien poſitive que relativement à ſon plus grand degré d'utilité, la canne eſt une plante annuelle, & vivace par ſa racine, qu'ainſi le ſyſtême de culture qui lui convient, le plus avantageux au cultivateur, ſera celui qui aura ces deux points pour baſe, & qui les combinera le mieux avec les effets que doivent opérer ſur elle, les différentes ſaiſons qui regnent dans les climats où

on la cultive, & j'oſe croire que mon ſyſtême, peut ſoutenir l'examen à ces deux égards.

Il me reſte à parler de l'hiſtoire de la canne dans les deux ſyſtêmes.

Hiſtoire de la canne dans les deux ſyſtêmes, & dans les différentes eſpeces d'années, ſeches, & pluvieuſes.

L'hiſtoire de la canne dans les deux ſyſtêmes, découle ſi néceſſairement de ce que j'ai dit ci-deſſous, tant à l'égard des ſaiſons, que de leur influence ſur les différentes productions premiere, ſeconde & troiſieme, qu'il ſuffit de ſe rappeller le tems & les conditions de leur ſortie & de leurs développemens, pour conclure; 1°. Que dans les années favorables, les premieres productions des cannes plantées en Octobre & Novembre, coupées quinze mois après, ont plus de nœuds que les premieres productions des cannes plantées en Mai, & coupées l'année

d'après à douze mois, mais que ce plus n'équivaut qu'à un mois de végétation, attendu l'effet du ſec qui dans une terre découverte, la ſuſpend viſiblement pendant les mois de Mars & d'Avril; & que les ſecondes productions ſont égales dans les deux ſyſtêmes; les ſecondes productions de la grande culture ne paroiſſant qu'en Juin pour être coupées en Février, & les ſecondes productions de la petite culture paroiſſant à la fin d'Août pour être coupées en Mai.

2°. Que dans les années ſeches, la perte doit être un peu plus ſenſible dans le ſyſtême de la petite culture, parce que dans l'un ni dans l'autre ſyſtême, on ne verra paroître de ſecondes productions (d'une valeur réelle) & que la différence du treizieme mois ſur les premieres demeurant en ſon entier, un eſt plus ſenſible ſur treize que ſur un nombre plus conſidérable

3°. Que dans les années plus bâtiment

les ſecondes & troiſiemes productions ſeront égales dans les deux ſyſtêmes, par la raiſon que nous avons donnée ci-deſſus de l'égalité du tems qui s'écoule entre la ſortie & la coupe des unes comme des autres, & que le bénéfice que le ſyſtême de la grande culture pourroit eſpérer de ſes premieres productions, ſe trouvera en pourriture au tems de la coupe.

4°. Enfin que la différence totale ſur le produit des années combinées ne peut être aſſez conſidérable pour n'être pas beaucoup plus que compenſée par le produit de ma ſeconde récolte, ou plutôt par une récolte ſur toute la terre au lieu d'une récolte ſur les trois quarts.

Malgré l'évidence des raiſons qui devoient me décider à ſuivre le ſyſtême de la petite culture, j'avoue que la force du vieux préjugé m'a tenu moi-même très-long tems en ſuſpens; mais je crois devoir le propoſer lorſ-

que je puis prouver par une expérience de cinq années consécutives, une différence de quelque chose de plus qu'un sixieme en sa faveur, une année prise dans l'autre.

Tel est la méthode que propose M. le Marquis de Cazaux. Il seroit bien à desirer qu'elle fût admise dans toutes nos colonies & qu'elle y remplaçât celle qu'une routine aveugle s'obstine à y perpétuer.

MANIERE D'EXTRAIRE LE SUC DES CANNES ET D'EN FAIRE DU SUCRE.

On doit selon Miller couper les cannes avant la saison des pluies, parcequ'alors le sucre se cuit à bien moins de frais. Lorsque les cannes ont acquis le dégré de maturité convenable, ce qu'on reconnoît à la couleur jaune qu'elles acquierent & à la couleur grise & même un peu brune de la moëlle,

qui eſt blanche avant la maturité ; on n'en coupe que la quantité que le moulin en peut écraſer chaque jour. Cette attention eſt néceſſaire pour que le ſuc des cannes qui a une très grande diſpoſitions fermenter, ne s'aigriſſe pas. On place les cannes entre de gros rouleaux de bois recouverts de fer, poſés verticalement dont les révolutions preſſent fortement, & briſent les cannes entre eux dans un eſpace qui n'eſt gueres que d'une ligne ou une ligne & demie. Le ſuc qui s'en exprime tombe dans une auge deſtinée à le recevoir. Cette liqueur douce & viſqueuſe s'appelle *miel de cannes, veſou, ou vin de cannes.* La canne qui a rendu tout ſon ſuc ſe nomme *bagaſſe*, deſſéchées, on l'emploie à brûler ſous les chaudieres ; on on la donne à manger aux beſtiaux qu'elle engraiſſe. Les moulins à ſucre, dont il eſt ſuperflu de donner la deſcription, ſont mus par le moyen de l'eau ou des animaux. On y emploie les chevaux ou les bœufs.

Quelques uns préferent ces derniers, dont la lenteur eſt compenſée par la force qui donne le moyen de mettre au moulin le double de cannes, & d'avoir conſéquemment plus de veſou à la fois. Mais ceux qui préferent les bœufs, devroient avoir un moulin fait exprès, aſſez ſemblable d'ailleurs au moulin à eau, mais dont les parties ſeroient proportionnées pour la force & le volume au double de réſiſtance, que le double de cannes qu'on y met doit occaſionner.

Les cultivateurs qui employent indifféremment des bœufs & des chevaux au même moulin, le voyent bientôt ſe déranger dans les pivots. Un petit canal qu'on a ſoin de laver pluſieurs fois par jour, pour que le veſou ne s'aigriſſe pas, conduit le vin de canne à la ſucrerie, dans un baſſin placé près de la premiere chaudiere, qu'on nomme la *grande*. Quand il eſt à propos de remplir cette chaudiere, on ouvre le

robinet qui eſt au fond du baſſin.

On fait aujourd'hui du ſucre en bien moins de tems qu'autrefois ; car les chaudieres ayant alors chacune leur fourneau, il étoit difficile d'accoutumer les negres à entretenir le feu ſuivant les proportions qui convenoient. Nous devons aux Anglois la maniere expéditive de faire du ſucre. Elle conſiſte en un fourneau commun à toutes les chaudieres, qui les fait bouillir à feu de réverbere. Ce qui abrege beaucoup de tems, & épargne bien du bois. Il eſt formé d'un canal dont l'ouverture eſt en dehors de la ſucrerie, pratiqué dans la muraille, preſque vis-à-vis de la derniere chaudiere, & terminé par une cheminée placée un peu au deſſus de la grande chaudiere. L'ouverture de la cheminée qui communique au canal, doit être auſſi large que celle de l'entrée, & cette derniere doit être tournée au vent de briſe. Les chaudieres ſont enchaſſées dans la voûte du four-

neau à des diſtances égales, cependant preſque contigues les unes aux autres. Les chaudieres diminuent de grandeur proportionnellement depuis la premiere qu'on nomme la grande, juſqu'à la derniere qu'on appelle batterie. On chauffe ces chaudieres avec un feu clair & continuel, qu'on entretient avec les pailles de cannes, & les cannes elles-mêmes dont on a exprimé le ſuc & qu'on a fait bien ſecher. Cette conſtruction de fourneau procure aux chaudieres un feu vif, qui perd inſenſiblement de ſa force, en montant le canal pour ſortir de la cheminée. Cependant comme la longueur du canal pour cinq chaudieres contribue à diminuer la vivacité du feu, ce qui fait que la grande ne bout point & que le vin de canne n'eſt ſouvent qu'échauffé quand il faut le tranſvaſer dans la ſeconde chaudiere nommée la propre; quelques habitans de Saint-Domingue ont imaginé de partager le canal en deux, de faire

deux fourneaux & une cheminée à chaque extrémité. Par ce moyen toutes les chaudieres bouillent auſſi vîte & auſſi fort qu'on le juge à propos. Dans cette diſpoſition de fourneau, on pourroit même placer ſix chaudieres ſi l'on étoit aſſuré d'une quantité ſuffiſante de veſou pour les entretenir.

C'eſt l'abondance du corps muqueux qui fait la richeſſe du veſou; on s'aſſure de la quantité qu'il en contient, au moyen de l'aréomêtre de M. Baumé; lorſque cet inſtrument s'enfonce de onze dégrés, le veſou eſt fort riche, le plus pauvre ne donne que ſix dégrés. M. Dutrône la Couture, à qui nous devons cette obſervation, n'en a pas vu qui paſsât ces deux extrêmes. Mais il n'y a que l'œil exercé du raffineur, qui puiſſe connoître à l'inſpection du veſou, la quantité plus ou moins grande des ingrédiens qu'il faut employer dans la purification de cette ſubſtance. Ceux dont on ſe ſert dans

nos Colonies, ſont une leſſive de cendres & de chaux qu'on délaie dans le même vin de canne, qui prend alors une couleur de jaune blanc. On met deux livres de chaux & une livre de cendre qu'on détrempe dans quinze ou vingt pintes de veſou. On peut cependant décider par la qualité du vin de canne, la leſſive la plus convenable. car, s'il a une bonne odeur vineuſe, & une couleur tirant ſur l'œil de perdrix, on fait alors la leſſive avec une chopine de cendre & un tiers de chaux. S'il eſt clair & blanchâtre, il eſt vert & gras, ce qui arrive lorſque les cannes viennent d'un terrain trop aquatique ou qu'elles ne ſont pas aſſez mûres, on augmente alors la cendre & la chaux, on prend une pinte de chacune; s'il eſt noirâtre, épais, d'une odeur forte tirant ſur l'aigre, ce qui prévient de ce que les cannes ſont vieilles & qu'elles ſont venues dans des fonds marécageux,

on met une pinte de cendre une chopine de chaux & de l'alun dans la lessive. On y ajoute, à Saint-Domingue, le suc de quelques plantes. Celle qu'on estime le plus sont les cannes de Madere ou Maronnes, qui croissent aux bords des marais qu'on appelle en Amérique lagons, la liane à minguet, & l'écorce du bois d'orme. Cette lessive fait considérablemeut écumer le vin de canne, en sépare les impuretés & suffit pour fixer les parties salines. On exclut la cendre en substance, on n'en prend qu'une lessive claire qui suffit pour débarrasser le sucre des parties étrangeres qui le gâteroient.

La lessive de chaux & de cendres qui est alkaline comme on le sait, à beaucoup d'affinité avec les matieres grasses ou muqueuses avec lesquelles elle forme un mêlange savoneux & facilite la séparation & la fermation du grain. Son alkali s'empare de l'excès

d'acide du ſucre * & forme avec cet acide un ſel indiſſoluble, qui ſe précipite ou s'éleve avec les écumes.

Les autres eſpeces d'alkali peuvent bien auſſi abſorber l'excès d'acide du ſucre, mais ils forment des ſels qui reſtent en diſſolution dans la liqueur & ne s'en ſéparent pas comme le ſel à baſe terreuſe. Une autre propriété de la chaux eſt de donner du corps à l'écume qui ſans cela ſeroit beaucoup plus molle & paſſeroit à travers les trous de l'écumereſſe. Sans l'eau de chaux pluſieurs matieres de ſucre, même aſſez blanches, ne produiroient qu'une pâte épaiſſe, pleine d'un grain très-fin & très-mollet dont le ſirop auroit beaucoup de peine à ſe ſéparer.

---

* M. Boucherie rafineur à Bercy, prétend qu'il n'y a point d'excès d'acide dans le veſou & que la leſſive ne ſert qu'à la defecation du vin de canne. C'eſt une vérité qu'il a, dit-il, démontrée à MM. Macquer & d'Arcete.

On mêle aussi dans la lessive du sang de bœuf dont l'effet est de former comme un reseau qui rassemble les molécules savonneuses, les composées des particules de la chaux & des parties visqueuses du vesou, & de les porter en écumes à la surface de la liqueur. On conçoit que c'est la partie lymphatique du sang qui produit cet effet, ce qui est en tout conforme à la dépuration des autres sucs des plantes.

Lorsqu'on a déterminé, d'après l'inspection du vesou, comme nous l'avons dit, la quantité & l'espece de lessive qu'on doit introduire; on met le feu au fourneau, & avant que le vesou bouille, on a grand soin de séparer exactement les écumes qui se forment, jusqu'à ce qu'il n'en paroisse plus à la surface. Ces écumes servent à la nourriture des animaux, ou on les fait fermenter avec des cannes exprimées pour en faire une boisson aux negres après

que le vesou a bouilli pendant une heure, on le verse avec de grandes cuilleres dans une autre chaudiere un peu moins grande, qu'on nomme la propre, ayant soin de le passer à travers d'un blanchet, morceau de drap blanc bien foulé; & après y avoir mis encore un peu de lessive, on le fait bouillir plus fortement que dans la premiere, on continue d'écumer avec tout le soin possible. Ce vesou déjà un peu purifié, par cette opération, est transmis dans une troisieme chaudiere où on le fait encore bouillir pour lui enlever une grande partie de l'humidité surabondante, ce qui lui donne un peu de consistance. On fait un feu si violent vers la fin de l'opération, que la masse du fluide semble étinceller, ce qui, sans doute, a fait nommer cette chaudiere le flambeau. Du flambeau le vesou est versé ensuite dans une chaudiere où l'on met encore un peu de lessive & à force d'y bouillir,

d'écumer & de s'évaporer, il y prend une consistance de sirop, ce qui a fait nommer la chaudiere *le sirop*.

La cinquieme chaudiere ou batterie qui ne contient gueres que le tiers de la premiere étant remplie de ce sirop, on le brasse encore avec de l'eau de chaux, on ajoute un peu de dissolution d'alun, on le fait bouillir, & comme les bouillons montent considérablement & que le sirop pourroit s'épancher par-dessus les bords, on a soin d'y jetter de tems en tems quelques petits morceaux de beurre ou d'autres matieres grasses, & de l'élever avec l'écumoir pour lui donner de l'air ce qui fait baisser les bouillons & donne le tems d'écumer.

Pour s'assurer si le sirop est suffisamment cuit, on en met une goutte sur le pouce, y joignant le doigt du milieu & les écartant l'un de l'autre, il se forme un filet dont la rupture plus ou moins nette & prompte montre le

dégré de cuiſſon ; on le transfere alors dans une grande chaudiere nommée rafraîchiſſoir ſous laquelle on ne fait point de feu, & avec une grande ſpatule appelée *pagale*, on exprime un mouvement continu à cette maſſe, juſqu'à ce que par le réfroidiſſement elle ſe ſoit convertie en une infinité de petits criſtaux.

Le but de toutes ces opérations eſt de ſéparer du ſucre une grande quantité de matieres hetérogènes, mais il eſt très-important de n'y employer que le dégré de feu néceſſaire ; car il paroît par les obſervations de pluſieurs chimiſtes modernes qu'une chaleur trop forte eſt capable de compoſer une partie conſidérable du ſucre, & de le réduire en mélaſſe, qui ne peut plus ſe criſtalliſer. C'eſt donc le feu qu'on fait ſous la derniere chaudiere qui décide du ſort de l'opération. S'il a été bien conduit le ſucre forme des cryſtaux gros & brillants ; ſi le feu a été

trop modéré, il reste une quantité considérable d'huiles étrangeres qui marquent le sucre, le rendent gros & noirâtre, de sorte que quand on veut le dessecher il devient toujours poreux parce que les intervalles qu'occupoient les huiles restent vuides.

Lorsque le sirop a été ainsi converti en petits grains à force de le remuer & qu'il est réfroidi au point d'y pouvoir tenir le doigt on le verse dans des vases de terre faits en cône, qu'on appelle formes. La base du cône est découverte, son sommet est percé d'un trou. Ou bien on le verse dans des bariques défoncées d'un côté & posées debout sur le fond qui leur reste au-dessus d'une citerne dans laquelle le sirop, qui n'est point cristallisé, tombe au moyen de quelques troncs pratiqués au fond de ces tonneaux & bouchés avec des cannes qui venant à se dessecher par la chaleur du sucre, laissent un libre passage à

ce ſirop. Comme la maſſe criſtaliſée eſt affaiſſée lorſque le ſirop eſt écoulé, on acheve de remplire les tonneaux avec du ſucre de la même eſpece, on y remet alors des fonds, & l'on a, après quelque tems, un ſucre brut, mou & brun connu dans le commerce ſous le nom de moſcouade *.

C'eſt ſous la forme de moſcouade, que la plupart des colons de l'Amérique, l'envoient en Europe où on le raffine. Cette pratique leur épargne des bâtimens couteux, laiſſe plus de negres employés au travaux des terres, & permet de récolter deux ou trois mois de ſuite ſans interruption.

---

* On nomme gros ſirops, le ſirop qui ſert du ſucre pendant que les formes égoutent, il eſt traité comme le veſou & donne un ſucre de moindre qualité, nommé ſucre de ſirop. Ce qui n'a pu ſe criſtalliſer eſt un ſirop amer qui ſera à faire le taffia ou eau de vie de ſucre.

Cependant

Cependant les habitans de nos Iles ont coutume de faire à leur ſucre une autre façon appelée terrage. Pour cela on choiſit les pains défectueux, laiſſant les autres pour les refondre; on les replace dans leur forme ſur un pot de terre vuide, on enleve une croûte qui s'eſt formée ſur le ſucre, au-deſſous de laquelle ſe trouve une croûte plus graſſe, ſéparée de la premiere par un vuide d'environ un pouce. La croûte ſeche ſe refond avec le gros ſirop, celle qui eſt graſſe, n'eſt bonne qu'à faire du taffia. Le trou qui ſe trouvoit entre elles étant bien netoyé, on le remplit à un demi-pouce près du bord d'une ſuffiſante quantité de ſucre en poudre, tapé & bien dreſſé de niveau; & l'on couvre la ſurface de la forme d'une terre blanche, eſpece de marne ou terre à pipe délayée en conſiſtance de mortier clair. L'eau deſcendant & ſe filtrant peu-à-peu à travers le ſucre, diſſout la portion miellieuſe

qui reſte encore, & s'écoule avec elle par un trou qu'on a pratiqué pour cela à la pointe du cône. Lorſque la terre eſt deſſechée, on en met de nouvelle ſur laquelle on verſe de l'eau. Un ſecond terrage acheve de précipiter le reſte de la ſubſtance colorante dont la pointe du pain de ſucre pourroit encore être impregnée.

Ce ſirop doit être ſéparé du premier, parce qu'il contient beaucoup de ſucre, que l'eau a diſſous & entraîné avec elle. On le clarifie à part.

Après que les formes ont été bien égoutées, on en retire les pains qu'on porte auſſi-tôt dans une étuve échauffée par un poële de fer, dans laquelle on les range ſur leur baſe à un pouce de diſtance environ les uns des autres. On entretient pendant les premiers jours une chaleur modérée, que l'on augmente peu-à-peu juſqu'à ce qu'elle faſſe monter le thermomètre de Réaumur au cinquantieme dégré. Sans cette

précaution de chauffer par dégrés, il se formeroit sur les pains des taches rousses, qui diminueroient le prix du sucre, sans cependant en alterer le goût.

On pile & l'on broie cette espece de sucre & on l'envoye dans des barriques en France.

Le raffinage se fait par des clarifications & des dépurations semblables à celles que nous venons de décrire.

On tire parti des sirops, c'est, comme nous l'avons dit, la liqueur qui dégoute des formes dans les pots. On les divise en trois especes, en *gros* sirops, en sirops *fins*, & en *bâtards* ou *vergeoises*, ils valent le douzieme du prix des sucres; mais on n'en retire qu'une seule & même espece de sucre. Le gros sirop est celui qui sort immédiatement du sucre des cannes brutes, & du sucre raffiné. On n'en excepte que les sirops qui sortent des sirops mêmes, quand on les a cuits & mis en forme pour en faire du sucre.

On appelle ceux-ci ſirops amers ; ils ne ſont propres qu'à faire du taffia.

On les traite comme le ſucre brut, avec de la leſſive de chaux ; on les fait bouillir le plus vivement qu'on peut à la conſiſtance convenable, & on les met dans les formes.

Les ſirops fins ſont ceux qui ſortent du ſucre, après qu'on l'a *terré* ou couvert de terre. Ces ſirops ſont mal-faiſans. Quelques negres en ayant employé dans leurs ragoûts, en ont été non-ſeulement incommodés, pluſieurs même en ſont morts ; leur qualité deetère vient ſans doute de la leſſive alkaline qu'ils contiennent, qui eſt d'autant plus cauſtique que le ſucre au travers duquel elle a paſſé, contenoit moins de ſubſtance mielleuſe. On cuit les ſirops fins de la même maniere que les gros. Les ſirops bâtards ſont ceux qui ſortent des ſirops mêmes, c'eſt-à-dire du ſucre qu'on a fait des ſirops après qu'il a été *terré*. On les fait cuire

comme nous l'avons dit pour les gros ſirops, & le ſucre qui en provient, ſe nomme ſucre de vergeoiſe.

Le ſucre royal n'eſt autre choſe que le ſucre ordinaire & les plus belles caſſonades, qu'on fait fondre dans de l'eau, qu'on clarifie avec des blancs d'œufs, qu'on paſſe pluſieurs fois au blanchet, auquel on fait ſubir les mêmes préparations que nous avons décrites pour le ſucre moins fin, & qu'on paſſe à la terre, pour achever de lui enlever la matiere extractive. On le fait ſecher dans l'étuve à un feu modéré de crainte qu'il ne rouſſiſſe.

Ce ſucre eſt ſans contredit le plus beau, mais il ſouffre un déchet conſidérable; 1200 livres de ſucre ordinaire ne donnent à peine que ſix cents livres de ſucre royal.

Le ſucre candi eſt formé avec du ſirop bien clarifié moins cuit que pour former du ſucre ordinaire, & qu'on laiſſe criſtalliſer par le réfroidiſſement

& le repos. On colore quelque fois le ſirop avec de la cochenille, & les cryſtaux qui en proviennent ſont rougeâtres.

Les ſirops dont on ne peut plus tirer de ſucre, ſont employés comme nous l'avons dit, à faire de l'eau-de-vie de ſucre que le François appellent taffia ou guildive, & les Anglois *rum*. Elle ſe fait ainſi; on met deux tiers de l'eau qui a ſervi à laver les pots, les formes & les chaudieres, avec un tiers de ces ſirops, dans des futailles, on agite un peu le mélange, puis on couvre les tonneaux, & on laiſſe repoſer & fermenter la liqueur juſqu'à ce qu'elle ait acquis un goût vineux ſans aucune apparence d'aigre, & que l'ébullition paroiſſe diminuer, ce qu'on apperçoit quand la liqueur commence à s'affaiſſer. Alors on verſe cette liqueur dans de grands alambics qui contiennent quelque fois juſqu'à ſix barriques, & l'on procede à la diſtil-

lation de la même maniere que cela se pratique dans plusieurs de nos provinces où l'on distille le vin. Ce qui passe dans le serpentin est le taffia. Ces alambics sont enfermés dans des fourneaux construits de maniere qu'ils reçoivent le contact du feu jusqu'à trois pieds au dessus du fond. Par cette construction on économise le combustible, mais le sirop, en s'attachant contre les parois de l'alambic, s'y brûle entierement & produit une huile empyreumatique qui communique son goût à l'eau-de vie qui par là devient si dangereuse que ceux qui en boivent avec excès ont des mouvemens convulsifs, très-violens, dans lesquels ils poussent des cris affreux. La suite est un abbatement qui dure plusieurs jours, & quelque fois même la mort s'ensuit, les matelots, les soldats & le peuple ne sont que trop souvent les victimes de l'usage de cette liqueur mal préparée. Mais lorsque cette liqueur a été

diſtillée convenablement, & gardée quelque tems *, on la préſere dans toutes les colonies de l'Amérique à celle d'Europe, non-ſeulement pour boire, mais auſſi pour panſer les plaies & les ulceres, on la trouve moins brûlante, & on la juge plus ſaine; en effet on remarque, dit M. Poupée Deſporte, qui a pratiqué long tems la Médecine en Amérique, que ceux qui s'adonnent par habitude à cette liqueur, même au point de s'enivrer

---

* Il paſſe pour conſtant aux Iles de France & de Bourbon, que cette liqueur perd ſa mauvaiſe qualité par le laps du tems; on y a obſervé qu'après deux ans elle n'eſt plus mal-faiſante. Dans quelques unes de nos colonies il avoit été preſcrit de garder le taffia pendant ce tems, en tonneaux, avant de le metre en vente. Ce réglement facile a été long tems ſans effet, il s'agit de le renouveller & d'en maintenir l'exécution. (Traité des maladies des negres, par M. d'Azille.

tous les jours, réſiſtent plus que tous les ivrognes d'Europe, qu'ils ne ſont pas ſi promptemennt ſujets aux maladies qui ſont communément les ſuites de cette intempérance, & qu'ils ne ſont pas attaqués de pluſieurs, comme de tremblement, de paralyſie, de goutte: on pourroit, ajoute-t-il, lui attribuer auſſi une qualité anti-ſcorbutique; car peu de ceux qui en uſent, & qui en font même excès par habitude, ſont attaqués de ce vice, ou du moins ils paroiſſent avoir des ſymptômes moins conſidérables. Le taffia employé pour le panſement des ulceres & des plaies, raccornit moins les fibres, deſſeche moins les chairs que l'eau-de-vie de vin, & ſeconde mieux par-là l'intention de procurer une bonne ſuppuration.

Nous voyons que les diverſes préparations que l'on fait ſubir au vin de cannes, ont pour objet de dépouiller le ſucre qui y eſt contenu, d'une eau

ſurabondante, & d'une ſubſtance extractive & mielleuſe qui l'embarraſſe ; que l'eau s'évapore par les ébullitions répétées ; que l'eau de chaux s'empare de l'acide ſurabondant qui uniſſoit au ſucre la ſubſtance extractive mielleuſe, & que le terrage diſſout ce qui reſte de cette ſubſtance. De tous les ingrédiens qu'on emploie pour faire la leſſive qui doit ſervir à la purification du ſucre, la chaux paroît mériter la préférence par ſa grande affinité avec l'acide ſaccharin. Les plantes que quelques raffineurs employent, & que nous avons indiquées, paroiſſent être de celles qui fourniſſent de la potaſſe ſans être incinerées, comme l'a obſervé M. Baumé dans ſes Elémens de Pharmacie, en parlant du *corana ſolis*. La cendre n'a pas, à beaucoup près, le même avantage. Le ſucre qui a été travaillé avec cette ſubſtance, devient fort gris au terrage, il eſt ſans liaiſon, & conſerve toujours une humidité

onctueuſe. Si l'on fait fondre dans de l'eau claire, un morceau de ſucre fait avec de la cendre, on trouvera au fond du vaſe des matieres terreuſes, on n'en trouvera point au contraire dans le vaſe où l'on aura fait fondre du ſucre fait à la chaux. Auſſi les connoiſſeurs ſavent-ils bien le préférer. Ce dernier eſt plus blanc, plus ſec & plus ſonore. Mais ſi la chaux donne de beau ſucre, on en a auſſi beaucoup moins, par rapport au déchet qu'elle occaſionne; il eſt vrai que cette perte eſt compenſée par la qualité du ſucre, qui étant plus beau doit être mieux vendu. La cendre eſt donc contraire à la belle confection du ſucre, mais c'eſt la cendre en ſubſtance, car la leſſive de cendre jointe à la chaux ne peut qu'être fort avantageuſe.

La cendre donne au ſucre brut une belle apparence, qui tournant à l'avantage du vendeur, a ſans doute toujours maintenu l'opinion où l'on a été

de la néceſſité de la cendre pour la fabrication du ſucre, & ce qui a pu donner lieu à cette axiôme, que la cendre donne du corps au ſucre.

Les ſucs de plantes ſuſceptibles de fournir des ſels eſſentiels, ceſſent d'en donner lorſqu'ils ſont fermentés. Il eſt donc très-important de laiſſer parfaitement égouter les barriques qui contiennent la moſcouade, & de les percer de plus de trois trous, comme on le fait ordinairement. Car le ſirop qui fermente, détériore à un tel point la moſcouade, que ſouvent elle ne rend au raffinage que la moitié du produit ordinaire.

On peut juger d'après cela, que ſi l'on obtient dans les raffineries de l'Amérique, plus de ſucre rafiné, & en plus grande quantité qu'on ne le fait dans celles de l'Europe, des ſucres bruts, c'eſt qu'on n'a pas donné au ſirop le tems de fermenter, ou que ſi l'on a gardé ces ſucres long tems, avant de les raffiner, ils étoient beaucoup

mieux purgés de leur ſirop, que la plupart de ceux qu'on nous envoie.

Les travaux relatifs à la culture de la canne à ſucre, & à l'extraction de la matiere criſtalliſable qui conſtitue le ſucre, ſont faits comme on le ſait, par des nègres. On croitaſſez généralement qu'ils ſont néceſſaires pour la culture des cannes & la fabrication du ſucre, on penſe même qu'il faut qu'ils ſoient eſclaves pour aſſurer cette culture à laquelle ils ſe ſouſtrairoient s'ils étoient libres. Cette opinion, & le commerce lucratif qu'offroit la traite des negres, ſoit par la vente des marchandiſes de peu de valeur qu'on donnoit en échange pour les eſclaves, ſoit par la vente des eſclaves dans les colonies d'Amérique, ont fait trouver à ce commerce, des apologiſtes. (1) Mais la difficulté de faire la traite des nègres devenue conſidérable par le dépeuplement des côtes où on la fait, & parce

(1) Parmi leſquels vient de ſe range Malouet.

que les esclaves viennent de très-grandes distances dans les terres ; la mortalité prodigieuse de ces malheureux dont près du quart périt dans la traversée, ce qui augmente considérablement leur prix ; la perte des matelots que ce trafic occasionne, & plus que tout cela, sans doute, la connoissance des vrais principes de la morale & de la justice, & les progrès de cette philosophie qui fait tant de bien même à ses détracteurs, toutes ces causes vont faire cesser ce commerce ou, au moins, apporter de grands changemens dans la situation des nègres.

M. l'Abbé Raynal & les nouveaux écrits des Anglois *, n'ont rien dit de

---

* On sait qu'il s'est formé une association de plusieurs Villes d'Angleterre pour solliciter un acte du Parlement pour l'affranchissement des nègres, que le Clergé Anglois a été le premier à le demander, & qu'il a paru en Angleterre ainsi qu'en France, un grand

trop fort ſur l'état malheureux des nègres, & ſur l'horreur que doit inſpirer

---

nombre d'écrits en faveur de ces malheureux. On diſtingue principalement celui du Paſteur du Saint-Evangile, M. Schwartz; par la ſolidité & l'évidence des principes qu'il y rappelle pour prouver l'injuſtice de l'eſclavage des negres; & celui de M. Ladebat, dans lequel on remarque un plan bien conçu, pour leur affranchiſſement, il fait voir, comme nous, que la culture de nos Colonies, n'eſt pas auſſi floriſſante qu'elle pourroit l'être ſi les nègres attachés à cette terre étoient libres.

Le tableau ſuivant montre le produit des principales Iles comparé au nombre de leurs nègres travailleurs.

	cultivé par		produit
S. Dom.	300,000	Eſclaves,	100,000,000
La Jam.	200,000	Eſclaves,	35,000,000
Guad.	100,000	Eſclaves,	18,000,000
Marti.	80,000	Eſclaves,	18,000,000
	680,000	Eſ. prod.	171,000,000
Pour la valeur des denrées conſommées dans ces Iles, provenant de la culture des negres.			68,000.000
			240,000,000

ce trafic, nous n'avons rien à y ajouter, mais nous allons considérer leur tra-

---

Ce qui divisé par le nombre des esclaves donne pour chacun 352 liv. 18 s. 10 den. M. Young, comme nous l'avons vu, évalue le travail annuel d'un bon cultivateur à 2400 liv. Notre culture accablée par la misere publique, n'offre pas des résultats aussi brillans, mais ils surpassent de beaucoup le produit du travail des nègres. D'après des données présentées en 1779, la reproduction totale de la France, fut évaluée à 3164 millions. On croit que le quart au plus de la population générale est attaché à la culture, ainsi la reproduction totale est le prix du travail de six millions d'individus ; ce qui donne par tête un produit de 527 liv. 6 s. 8 deniers.

Le produit du travail est encore en raison de la fertilité ou du prix des denrées cultivées ; de la fertilité, lorsque les denrées & les valeurs sont les mêmes ; & du prix lorsque les denrées & les valeurs sont différentes.

Le carreau de terre dans les Colonies produit au moins deux mille livres par an, ce qui donne environ 800 liv. par arpent. Le produit de l'acre en Angleterre, n'est évalué

vail, & le comparer à celui des hommes libres. On n'a rien écrit en France sur

---

qu'à 4 liv. sterlings, ou 108 liv. par arpent, le carreau est de 3,400 toises quarrées, l'acre de 1,135 toises, & l'arpent de 1,344

Un homme, dont le travail rend annuellement 520 liv. dans une terre qui ne produit que 108 liv. par arpent, donneroit dans une terre qui produit 800 liv., 3851 liv. 17 sols. Je réduis cette somme au tiers à cause de l'avantage qu'a le cultivateur d'Europe d'employer des machines que le cultivateur esclave n'emploie pas, & nous aurons 1283 liv. 19 s. pour le travail de l'homme libre, tandis que celui de l'esclave n'est que d'environ 353 livres.

J'ai comparé le travail de la vigne à celui des sucreries. Il faut exactement le même nombre de journées d'esclaves que de vignerons, dans la même étendue de terrain cultivé en cannes ou en vignes. Dans un arpent de vigne produisant 240 liv., le travail du journalier peut être évalué à 1200 liv. par an, comme celui du nègre, savoir dans la plus grande valeur. La proportion du travail libre au travail servile, est donc ici comme

ce ſujet, c'eſt de M. Arthur Young que nous allons emprunter ce que nous en dirons. Il a conſidéré la queſtion de l'eſclavage des negres, en agriculteur, & quoiqu'il n'ait point, de ſon aveu, des notions aſſez ſures concernant l'économie intérieure des plantations aux Iles, il croit entrevoir que ſi la terre y étoit cultivée par des mains libres, la grande culture s'établiroit bientôt aux Iles & que leur produit deviendroit en conſéquence plus conſidérable.

Voici ſon raiſonnement.

Pour diſcuter cette matiere avec fruit, il faudroit connoître à fond la

---

4000 liv. à 1200 liv. Pour prévenir les objections, j'ai infiniment réduit les avantages du travail de l'homme libre. Je préviens qu'il eſt toujours queſtion, dans ces calculs du produit abſolu du travail, & pas du tout du produit net, que bien d'autres cauſes peuvent augmenter ou diminuer.

nature du ſyſtême établi aux Iles; connoiſſance que l'on ne poſſede que très-imparfaitement dans ce pays-ci. Cependant d'après le peu de faits venus à ma connoiſſance, j'ai lieu de croire que la culture du ſucre par les noirs, eſt l'eſpece de travail la plus chere qui exiſte. Je n'avance point cette aſſertion comme incontrovertible, mais elle eſt appuyée ſur des raiſons puiſſantes. Si je connoiſſois exactement le ſalaire des nègres, je pourrois calculer combien ils produiſent par tête à leurs maîtres, combien rend chaque acre de terre, & la comparaiſon entre le travail des hommes libres & celui des eſclaves, deviendroit facile. Suppoſons par exemple, une ferme angloiſe de 100 acres, dont 80 en terres labourables, & 20 en pâturages dans laquelle les terres ſoient partagées en quarts, ſavoir 20 acres de navets, 20 d'orge, 20 de luzerne & 20 de blé. Le travail de cette ferme ſeroit aiſément fait par

quatre hommes, & ſon produit, dans une bonne terre, pourroit être eſtimé en gros à 400 livres ſterling, c'eſt-à-dire à 100 liv. ſterling par homme.

Je n'ai preſque point d'autorité pour eſtimer le travail de chaque homme aux Iles; mais quelques données vont nous faire découvrir qu'il eſt fort loin de 100 livres ſterling, comme en Angleterre, & qu'il n'approche pas même de la moitié.

Dans une information parlementaire, j'ai trouvé qu'une plantation de 500 noirs ſur 10000 acres de terre, produiſoit 4,200 liv. ſterling, & que l'achat annuel s'élevoit à 700 liv. ſterling en eſtimant le prix commun d'un nègre à l'époque de cette information, à 30 liv. ſterling (700 liv.) le remplacement annuel étoit de 33 negres, & le produit de chacun des 500 noirs n'arrive pas à 9 liv. ſterling par tête.

Un autre calcul donne, pour le pro-

duit du travail de chaque esclave, 10 livres sterling *.

» Enfin Selon M. *Long* qui a écrit l'histoire de la Jamaïque, & que l'on juge avoir plutôt exagéré ses estimations, une plantation de 300 noirs, produit 4,285 liv. sterling, c'est-à-dire environ 14 liv. & 10 scheling par tête. Selon le même Auteur, l'Ile de la Jamaïque produit 1,310,918 livres sterling, & se trouve cultivée par 170,000 negres esclaves, c'est environ 7 liv. 10 scheling par tête ».

« Il importe peu lequel de ces trois calculs on préferera, puisqu'ils prouvent tous ensemble que le produit du travail des noirs, est très vil, en comparaison du produit de celui des hommes libres en Angleterre, & cependant la culture commune est généralement estimée, quoique à tort comme

* On sait que la livre sterling vaut environ 23 liv. tournois.

on le voit, beaucoup moins lucrative que celle du ſucre ».

Il faut obſerver, d'un autre côté, que la différence de l'une & de l'autre eſpece de travail, n'eſt point exacte, à proprement parler, en Angleterre, chaque homme guide un attelage, & aux Iles il fait à la main, le travail que l'on réſerve ici aux beſtiaux. Mais cette remarque, loin d'être favorable à la néceſſité prétendue de l'eſclavage, vient à l'appui de notre objet. En effet, c'eſt l'eſclavage ſeul, qui engage les planteurs à préférer le ſyſtême d'agriculture le plus mal conçu, de ſarcler la terre à mains d'hommes, au lieu de l'ouvrir avec le ſoc. Ce n'eſt pas que l'uſage n'en ait été ſouvent eſſayé, & qu'il n'ait eu un ſuccès conſtant; mais les piqueurs aiment mieux commander à des eſclaves qu'à du bétail. On voit qu'on ne feroit aucun tort au planteur, ſi on le forçoit graduellement, & ce n'eſt que graduellement qu'on doit le

tenter, à employer la charrue au lieu du hoyau, pour cultiver la canne à ſucre ».

» Quelque fois la canne eſt plantée ſur des côteaux où l'on ne pourroit point employer la charrue, alors on eſt forcé de travailler la terre à la main, mais la plus grande partie des terres eſt à l'abri de cet inconvénient ».

» Si l'on calcule ſur les chevaux auſſi bien que ſur les hommes, on trouvera que le produit total des uns & des autres, excede de beaucoup plus du double le produit du travail des noirs aux Iles; preuve à-peu-près déciſive que le travail des negres eſt exceſſivement déſavantageux, & qu'il n'eſt preſque point de ſalaire libre qui ne fut à meilleur marché que celui des negres ».

Cette queſtion eſt de la plus grande importance, & mérite d'être ſoigneuſement approfondie, puiſque ſi l'on obtient quelque choſe d'approchant à

cette vérité, on détruit la prétendue *néceſſité* de cet infâme trafic pour la culture des Iles.

USAGES DU SUCRE.

Nous avons vu que les anciens connoiſſoient le ſucre, mais qu'ils en avoient en ſi petites quantités qu'il étoit réſervé aux ſeuls uſages de la médecine, non pour préparer les médicamens, mais comme médicament lui-même. Car on les a préparés avec le miel, juſque vers le milieu du treiſieme ſiecle. Il paroit qu'alors Actuarius, Médecin Grec, ſubſtitua le ſucre au miel, & qu'il en aſſaiſonnoit les différens ſucs, qu'il preſcrivoit aux malades. Depuis ce tems l'uſage de cette ſubſtance s'eſt prodigieuſement étendu, il eſt devenu ſi commun que dans tous les pays, on en uſe dans les alimens, dans les boiſſons, en ſanté & en maladie; comme le dit M. Géoffroi, il

n'y a point aujourd'hui d'alimens agréable, s'il n'eſt aſſaiſonné ou confit avec le ſucre, ſur-tout dans les deſſerts. Mais cet uſage eſt-il devenu un abus, & peut-on reprocher au ſucre des maux ſemblables à ceux que cauſe le café & ſur-tout le thé? Non ſans doute; & de tous les préſens que le commerce nous a faits, c'eſt celui dont nous n'avons point à craindre de mauvais effets. Cependant nous ne diſſimulerons pas que de grands Médecins lui ont attribué beaucoup de mauvaiſes qualités & qu'on a encore aujourd'hui quelques préjugés contre ſon uſage, mais un grand nombre d'obſervations bien faites ſuffiront pour réfuter des opinions que l'expérience n'a point fait naître, & qui ne ſont fondées que ſur de pures théories. Willis, Simon Pauli & Jean Ray, regardoient le ſucre comme la principale cauſe du ſcorbut, & de la phtiſie anglicane; & pour que quelqu'un, dit Jean Ray,

ne s'imagine pas que l'air trop humide en Angleterre, ne ſoit la cauſe de ces maladies, on obſerve qu'elles ſont également beaucoup de ravages en Portugal, qui eſt un climat fort chaud, depuis l'uſage du ſucre, car il n'y a point de peuple, après les Anglois, qui uſe plus de cette drogue que les Portugais. Willis dans ſon traité du ſcorbut, en parle ainſi : Je blâme d'autant plus tout ce qui eſt apprêté avec le ſucre, que la découverte qu'on en a faite, & ſon grand uſage contribuent beaucoup à augmenter & à rendre le ſcorbut plus commun, parce que le principe dominant dans le ſucre eſt un ſel âcre & corroſif. Comme il eſt facile de s'en convaincre par l'analyſe chimique. C'eſt pourquoi il n'eſt point étonnant que mêlant aujourd'hui du ſucre dans tous les alimens & les boiſſons qu'on prend, le ſang & les humeurs acquierent une acrimonie qui conduit aux ſimptômes ſcorbutiques.

Je ne ſuis pas le premier, continue Willis, qui aye reconnu dans le ſucre tant de mauvaiſes qualités; un Auteur célebre, Théophile de Garancieres, dans un Traité ſur la Phtiſie pulmonaire, en attribue la principale cauſe à l'uſage immodéré du ſucre. Mais Frédéric Slare, Médecin de Londres & de la Société Royale, a réfuté, dans un ouvrage anglois, par des raiſons fort ſolides, & par ſes obſervations, toute la théorie de ces Médecins. Il obſerve que le ſcorbut ravageoit les régions ſeptentrionales, avant qu'on y connût le ſucre; que d'ailleurs, cette maladie attaque plutôt le peuple & les pauvres, qui font peu d'uſage du ſucre, que les grands & les riches. Mais on ſe borne aujourd'hui à dire, que le ſucre engendre la mucoſité dans laquelle ſe développent les vers chez les enfans; qu'il gâte les dents, & qu'il échauffe. Il eſt peu d'ouvrages ſur la matiere médicale, dans leſquels

on n'accuſe le ſucre de ces mauvais effets, mais ces reproches ne ſont pas plus fondés que les autres, & nulle obſervation n'en atteſte la vérité. Sa qualité fondante & ſtimulante, eſt très-propre au contraire à diſſoudre la mucoſité qui ſeroit formée dans les inteſtins; & ſi l'uſage des ſucreries a quelques inconvéniens chez les enfans, ce n'eſt point au ſucre qu'il faut attribuer ces mauvais effets, mais bien plutôt aux pâtes peſantes & maſſives qui entrent dans leur compoſition, & nous ne craignons pas de conſeiller, dit M. Brouzet *, d'aſſaiſonner de ſucre les fruits & les farineux qu'on donne aux enfans, & de raſſurer contre les mauvais effets de cet aliment **. On

* Education Médicinale des enfants tom. I.

** On lit dans Wauſwieten qu'un Médecin appelé pour donner du ſecours à un enfant malade, défendit ſéverement de lui donner la plus petite quantité de matiere ſucrée. La

peut même le regarder comme anthelmintique, d'après les obſervations de Zapata qui a vu des lombrics ſortir avec le ſucre roſat, leſquels n'avoient point cédé aux autres remedes. Redi aſſure avoir mis des lombrics dans de l'eau ſaturée de ſucre, & qu'ils n'y ont vécu que quatre heures, tandis que d'autres vivoient encore au bout de 24 heures dans de la teinture d'aloës. Les qualités échauffantes qu'on lui attribue ne paroiſſent non plus, avoir aucun fondement dans l'obſervation, & ne tiennent qu'à la ſeule reſſemblance avec d'autres ſels eſſentiels de plantes, ou avec des ſels neutres. Si le ſucre échauffe, c'eſt comme tous les alimens

---

mere ſourit à cette défenſe en voyant qu'il entroit dans la recette que le Médecin venoit de preſcrire, une once de ſirop, qui contient, comme on le ſait, au moins les deux tiers de ſucre. Voilà un exemple de nos contradictions.

lorſqu'on en prend une très-grande quantité, & non parce qu'il contient un acide à la vérité très-actif. Cet acide eſt ſi bien combiné avec ſa baſe, que toutes les forces de la digeſtion ne peuvent l'en ſéparer, au moins avec la cauſticité qu'on lui connoît dans nos laboratoires. Le Docteur Ahſton Profeſſeur de botanique à Edimbourg, regarde comme une erreur l'opinion où l'on eſt que le ſucre gâte les dents. Ce Médecin mange beaucoup de ſucre & a les dents très-belles. Un aſſez grand nombre d'obſervations mettent cette aſſertion hors de doute. Les nègres de la Jamaïque ont les dents très-blanches, quoiqu'ils mangent beaucoup de ſucre. Frédéric Slare aſſure qu'il n'a entretenu ſes dents très long tems belles, que par des frictions avec du ſucre blanc *, il con-

* Ce Médecin a dédié ſon livre de la défenſe du ſucre aux dames angloiſes.

firme les bons effets du ſucre, par deux obſervations remarquables, l'une du Duc de Beaufort qui mourut de la la fievre à 70 ans, & qui avoit mangé tous les jours pendant 40 ans, une livre de ſucre. Après ſa mort on lui trouva les viſceres forts ſains & les dents belles & fermes.

L'autre concerne M. Malory ayeul de l'auteur qui vécut cent ans avec une ſanté conſtante & vigoureuſe, & qui avoit fait un ſi grand uſage du ſucre, qu'il en mettoit dans tous ſes alimens.

Une obſervation plus récente que celles que je viens de citer, démontre l'utilité du ſucre dans les affections ſcorbutiques de la bouche. On la doit à M. Imbert de Lonnes, premier Chirurgien de M. le Duc d'Orléans. Elle eſt conſignée dans le journal général de France, du 8 Mars, 1788. Je me ſuis aſſuré, dit-il d'un moyen auſſi ſimple qu'efficace pour remédier à ces

affections, c'eſt le ſucre en poudre très-fin, je l'ai preſcrit en friction comme le tabac, porté ſur les gencives & les dents avec une petite broſſe la plus rude qu'il ſoit poſſible. Cette méthode a produit la guériſon de deux ſoldats. Le frottement de cette poudre produiſit l'effet d'une lime douce; tout ce qu'il y avoit d'étranger ſur les dents étoit emporté par cette manœuvre; les gencives légerement écorchées, étoient panſées par le ſirop qui en réſultoit; je les vis de jour en jour s'affaiſſer, changer de couleur, s'avancer ſur les dents, & en moins d'un mois la maladie fut terminée. Depuis ce ſuccès, j'ai employé peut être deux cents fois le ſucre avec le même avantage, j'ai toujours obſervé qu'il nettoie bien les dents & qu'il fortifie les gencives; mais il eſt toujours eſſentiel d'enlever par le frottement ou avec de petits inſtrumens appropriés, le tartre qui eſt fixé entre la gencive & la dent,

car ſans cette précaution, la gencive ne ſauroit ſe rétablir.

Mais ſi le ſucre appliqué comme topique, continue M. de Lonnes, guérit & prévient même les affections ſcorbutiques de la bouche, il n'eſt pas moins excellent pris comme remede intérieure ; & l'on peut en juger par l'obſervation ſuivante, qui me fut communiquée, en 1778, par M. le Comte de Beauvoir, Lieutenant du Roi au Havre de Grace.

Un vaiſſeau appartenant à MM. Homberg, armateurs, avantageuſement connus au Havre, venoit de nos Iles & portoit beaucoup de ſucre ; un calme qu'on n'avoit pu prévoir, fit manquer les vivres pendant pluſieurs jours. Quelques matelots étoient morts du ſcorbut pendant la traverſée & tout l'équipage étoit menacé de périr de cette cruelle maladie. Le ſucre ſeule reſſource qui lui reſtoit, le conduiſit au port. Tous les accidents du ſcorbut

cesserent, & le remede fut en même tems un aliment agréable, Cette observation, à laquelle il seroit facile & superflu d'en ajouter d'autres, détruit complettement cette théorie spécieuse qui attribuoit la cause du scorbut à l'usage du sucre. Elle prouve encore, ainsi que l'observation suivante, combien cette substance est alimenteuse. M**. Médecin de la Jamaïque, a vu que dans le tems de la récolte les negres, les animaux, les chiens mêmes engraissent.

Frédéric Slare, que nous avons déjà cité, à fait une expérience qui ajoute à ces preuves. Il a mis du sucre dans la nourriture des poulets qu'il élevoit, ils ont engraissé fort vite. Il a connu un fermier des environs de Londres, qui mêloit du sucre blanc dans le lait dont il nourrissoit ses cochons de lait, il les vendoit beaucoup plus cher que les autres, & leur chair étoit beaucoup plus délicate que celle des animaux

de la même eſpece, nourris de la maniere ordinaire. Scaliger * aſſure même que la chair des cochons nourris des parties les plus épaiſſes du ſucre n'eſt pas inférieure à celle de Poulet pour la nourriture des malades. Enfin les exemples fréquens de ceux qui font un uſage preſqu'exceſſif du ſucre, montrent aſſez combien ſont vaines les déclamations qu'on fait contre cet aliment. M. Emeric Médecin fort regretté à Saint-Malo, à vécu près de cent ans, & il ſe nourriſſoit pour l'ordinaire avec des alimens ſucrés. M. de Lavergne Médecin à la Guadeloupe, eſt devenu très-vieux en adoptant le même régime. M. le Comte de Beauvoir ne craignoit pas de dire, peu de tems avant ſa mort, que le ſucre lui avoit ſouvent abrégé des attaques de goutte à laquelle il étoit ſujet, qu'il étoit d'un grand ſecours aux

* De ſubtilitate exercitat 164.

eſtomacs délabrés, & qu'il lui devoit la bonne ſanté dont-il jouiſſoit encore à l'âge d'environ 80 ans. Un grand Médecin appeloit le ſucre la panacée des vieillards, & ce Médecin qui en a fait un grand uſage, a vécu dans un âge très-avancé. Linné dit auſſi qu'il s'eſt vu des gens parvenir à un âge très-avancé en faiſant un grand uſage du ſucre qu'ils aimoient beaucoup. Juncker aſſure qu'on ne boit point de vin en baſſe Saxe, qui ne ſoit extrêmement ſucré, & qu'on ne ſe plaint point qu'il engendre la bile. M. S. de Monpellier a vécu pendant un an de ſucre fondu dans l'eau, pour toute nourriture.

Slare rapporte une anecdote fort curieuſe ſur l'uſage du vin ſucré; j'ai connu dit-il un homme qui buvoit beaucoup de vin. Je lui demandai comment il pouvoit en ſupporter une ſi grande quantité ſans en être incommodé; il me dit qu'il l'avoit été beau-

coup avant qu'il eût pris l'habitude de faire diſſoudre du ſucre dans ſon vin, & que depuis ce tems, cette liqueur ne l'avoit plus enivré. J'ai fait uſage moi-même du ſucre dans du vin rouge, dit Slare, il en a prévenu les mauvais effets, & le vin ne m'a plus donné de maux de tête. Je mets environ deux onces de ſucre dans une bouteille de vin, ce qui ſuffit pour lui ôter ſa qualité échauffante; je ne doute pas qu'on ne s'habitue bientôt à ce goût & qu'il ne paroiſſe agréable.

On mange beaucoup de ſucre dans les Indes. Les peuples de cette belle contrée s'en ſervent en place de ſel, & s'étonnent que les Européens employent dans leurs alimens, une ſubſtance auſſi âcre que le ſel marin.

Les gardes de l'Empereur de la Cochinchine, ont chacun trois livres de ſucre dans la ration de leur journée, comme ce qui peut mieux les nourrir.

MM. Cullen & Pringle, pensent que c'est en grande partie l'usage du sucre qui a rendu plus rares les fievres putrides épidémiques, la gale & la lepre qui infectoient l'Angleterre; aussi un des plus grands Médecins de ce royaume, souhaitoit-il d'acquérir assez de richesses pour rendre le sucre d'un usage général parmi le peuple.

Nous avons établi par un assez grand nombre de fait, l'opinion où nous sommes, que le sucre, non seulement n'est pas nuisible à la santé mais que c'est un excellent aliment.

L'observation de M. de Lonne, démontre l'utilité du sucre dans le scorbut & le place, ainsi que les expériences de Becher & de Pringle, au rang des meilleures antiseptiques. L'expérience a prouvé dit le premier *, que dans les rafineries de sucre, lors-

* Physica subterranea lib. 1, sect. 5.

qu'on trempe un jambon dans la chaudiere, il en ſort tellement impregné de cette ſubſtance qu'il devient abſolument incorruptible, & que le ſucre pénetre juſqu'aux os & les conſerve malgré leur extrême tendance à la putréfaction. J'ai vu, ajoute-t-il, de la viande de cerf trempée dans le ſucre, ſe conſerver dans les plus fortes chaleurs de l'été ; ce ſel ne produit ni réaction, ni nouveau mélange comme le ſel marin & n'altere pas le tiſſu des viandes. On ſait que les Génois excellent dans l'art de confire les fruits dans le ſucre. Becher voudroit qu'on pût remplacer le ſel par le ſucre pour conſerver les viandes, parce que la chair ſalée dont ſe nourriſſent les matelots, eſt en grande partie la cauſe du ſcorbut qui fait tant de ravages ſur mer, mais il faudroit pour cela que le ſucre fût auſſi abondant qu'il l'eſt dans l'Inde.

Pringle * & M. Raymond **, ont demontré par des expériences inconteſtables que le ſucre employé, même en petite quantité, conſerve les ſubſtances végétales, & les fait tomber enſuite en fermentation état oppoſé à la putréfaction. Les Turcs, au rapport d'Etmuller, n'ignorent pas que le ſucre poſſede à un haut dégré cette vertu; ils lavent, dit-il, les playes avec du vin & les couvrent de ſucre en poudre. C'eſt peut-être par un principe ſaccharin que les vulneraires agiſſent dans la guériſon des playes. Au moins le ſucre jouit éminemment de cette qualité & plus que les végétaux ***. Cumanus **** & Spigelius

---

* Upon ſeptic, and anti ſeptic, ſubſt. p. 237 & ſuiv.

** Traité de l'Eléphantiaſis.

*** Becher phiſic. ſubteran.

**** Centum obſervationes 1668 4°

ont vu des ulceres fistuleux dans differentes parties du corps, guéris par des injections d'eau saturée de sucre. Un Chirurgien nommé Bellot employoit avec succès dans la cure des ulceres, une forte décoction de feuilles de noyer dans laquelle il faisoit dissoudre une assez grande quantité de sucre. Les Chirurgiens Anglois, du tems de Slare *, s'en servoient aussi très-utilement pour la guérison des ulceres.

Le sucre blanc réduit en poudre fine & soufflé dans les yeux a dissipé des taches de la cornée, reste de la petite verole. ** On l'emploie aussi utilement dans l'épiphora ou larmoiement, lorsque les larmes sont très-âcre, lindanus préfere le sucre trituré dans un mortier d'étain, & soufflé dans l'œil.

Cette substance prise à l'intérieur

---

* Vindication of sugar Lond. 1716.

** Hoff.

n'a pas de moins bons effets qu'apliquée à l'extérieur. Boerhave & Hoffman lui reconnoiſſent une grande vertu réſolutive & ſavonneuſe, il ſtimule légèrement l'eſtomac & facilite la digeſtion, on ſait qu'un morceau de ſucre pris à la fin du repas favoriſe beaucoup mieux cette fonction que l'eau de vie & qu'aucune liqueur.

C'eſt ſans doute par ſa qualité ſtimulante & antiſeptique que le ſucre a été ſi utile dans l'hidropiſie. Parmi les ſels neutres c'eſt celui dont on a le moins à redouter les effets. Il fond doucement les matieres tenaces, il ſtimul legèrement la fibre, ſans l'irriter; & diſpoſe les organes à des ſecrétions plus abondantes; il s'oppoſe à la diſſolution & à la putréfaction des liqueurs, qui accompagne ſouvent les hidropiſies, il ne peut pas nuire dans les hidropiſies où quelque viſceres ſont attaqués d'inflamation, quoiqu'il ne ſeroit pas alors le remede principal, &

s'il eſt vrai, comme l'aſſure Slare qu'il eſt antipaſmodique & qu'il l'ait vu guérie une cephalalgie ou douleur de tête ſaupoudré ſur le cou, il ne paroît pas qu'il y ait d'hidropiſie où il ſoit contre-indiqué. J'avoue qu'on ne trouve point, dans l'ouvrage de M. Bacher qui indique cependant tous les moyens qu'on a employé juſqu'à lui pour combattre l'hidropiſie, aucune obſervation ſur les bons effets du ſucre dans cette maladie. J'en trouve une ſeulement, conſignée dans un ouvrage de M. le Camus * mais elle eſt bien concluante en faveur du ſucre. M. Garnier Médecin de la faculté de Paris & Médecin du Roi à la Guadeloupe, âgé d'environ cinquante ans, aimable convive, & ſe livrant volontiers à l'enjouement que fait éclater la feve d'un vin ami du palais, eut une fievre putride à la ſuite de laquelle il devint hidropique.

---

* Medecine Pratique, tom. 2, p. 257.

Dans cinq ponctions qu'on lui fit, on lui tira soixante pintes d'eau environ. Après tant de rechutes, le malade se regarda comme dans un état désespéré, & n'attendoit plus que la mort, lorsqu'il lui prit une envie désordonnée de manger du sucre. Il se livra à sa passion, ou plutôt à cette impulsion naturelle, de sorte qu'il en mangeoit comme du pain, & que dans l'espace d'un mois, il en dévora plus d'un quintal. Les eaux s'écoulerent peu-à-peu, il guérit radicalement, & je l'ai vu quelques années après jouissant d'une bonne santé. C'est de lui que je tiens le fait même, & il l'a rapporté à plusieurs de mes confreres, ce qu'il y trouvoit de plus remarquable, c'est que la guérison étant complette, son appétit pour le sucre cessa. »

C'est dans le traitement des maladies de poitrine, que l'utilité du sucre est le plus généralement reconnue; tous les Médecins s'accordent à le

recommander dans ces cas, pour adoucir l'acrimonie de la pituite, appaiſer la toux, & diſſiper l'enrouement; pour corriger la ſechereſſe de la gorge & des poumons. Il aide l'expectoration, il déterge l'ulcere des poumons.

Avicenne * ſur-tout en fait le plus grand éloge, il recommande d'en manger chaque jour autant qu'on pourra, & de le mêler même avec du pain; ce n'eſt qu'à cette doſe, dit-il, qu'on peut ſe flatter de le voir réuſſir. Pris de cette maniere, le ſucre a gueri pluſieurs phtiſiques deſeſperés. Cardan ** ſe loue beaucoup de l'avoir employé

---

* Canon med. lib. tract. 5. cap. 6. Avicenne vivoit au commencement du onzieme ſiecle, ce qui prouve que l'opinion de Saumaiſe, qui aſſure que le ſucre eſt connu des Arabes depuis 800 ans eſt bien fondée. Il falloit que le ſucre fût aſſez commun pour l'ordonner en ſi grande quantité.

** De curatio adminiſtr. cur. m.

il aſſure avoir gueri pluſieurs phtiſiques en ne leur donnant que de l'eau d'orge avec une boiſſon d'eau ſucrée, & tous les jours 3 onces de décoction de chou & de pattes d'écreviſſes d'eau, faite dans de l'eau d'orge avec deux gros de ſucre. De grands Médecins * ont conſeillé & ont employé avec ſuccès les diuretiques dans cette maladie, le ſucre eſt le plus doux de ces médicaments il agit encore comme antiſeptique.

Malgré ces témoignages en faveur du ſucre il eſt des Médecins qui n'en croyent pas l'uſage très-ſur; ils prétendent qu'il peut diſpoſer les poumons au relâchement même à la cangrene ** & ils appuyent cette opi-

* Morton, Baglivi, Muret &c.

** Nous avons fait voir plus haut qu'il s'oppoſe efficacement à la putréfaction. Ces objections ne ſont faites que par ceux qui ne connoiſſent que la qualité adouciſſante du ſucre.

nion ſur l'obſervation qu'on a faite que la chair des animaux nourris avec le marc de ſucre dans les Iles, acquiert une délicateſſe extraordinaire. Mais il en eſt autrement d'une ſubſtance priſe comme remede, ou comme aliment; & d'ailleurs cette obſervation unique peut-elle contre balancer l'expérience de tant de Medecins qui ont reconnu les bons effets du ſucre? Le ſucre roſat a été employé avec beaucoup de ſuccès, & l'addition des roſes le met à l'abri du reproche qu'on a fait au ſucre pur. Montanus, Meſué, Valeriola Foreſtus diſent avoir vu guérir pluſieurs phtiſiques par un long & grand uſage de ce ſucre. Riviere a connu un apothicaire phtiſique qui mangeoit perpétuellement du ſucre roſat & qui a été gueri par ce ſeul remede. *

Dans cet excellent aliment compoſé

---

* Riverii opera omnia, cap. VII de phtyſi.

de gelée d'animaux, qu'on nomme blanc-manger & dans lequel le ſucre entre en aſſez grande quantité, il ne ſert pas ſeulement à flater le goût, mais à corriger la trop grande tendance des viandes, à l'alkaleſcence.

C'eſt en grande partie à un ſel très-analogue au ſucre qu'on nomme ſucre de lait * contenu dans le petit-lait que ce médicament doit ſa vertu apéritive & diurétique.

Ne ſeroit-il pas très-utile d'ajouter du ſucre au lait quand ce médicament eſt indiqué & qu'on en craint la dégénéreſcence nidoreuſe comme dans quelques ſujets ſcorbutiques?

Le thé, cette boiſſon chaude & aqueuſe dont l'abus s'eſt ſi fort répandu depuis le dernier ſiecle, & dont l'introduction dans l'Europe a été l'époque d'une révolution funeſte à la ſanté

* Le ſucre de lait a été recommandé contre la phtyſie.

l'infusion du thé seroit bien plus dangereuse encore, si le sucre ne corrigeoit la qualité trop relachante de l'eau chaude. *

On emploie aussi en Amérique avec beaucoup de succès le sucre comme contre-poison d'une espece de liane nommée *béjuque*, & *curare* à la guyane. Il passe pour plus puissant que le sel même; mais il n'a pas eu en Europe les effets qu'on en obtient en Amérique, comme le prouvent les essais faits a Leyde en 1744 avec des fleches empoisonnées rapportées du nouveau monde par M. de la Condamine, ce savant piqua en presence de Muschenbroeck, Van-swienten & Albinus deux poulets, celui à qui on ne fit pas avaler du sucre mourut en six minutes,

* Cette boisson est cependant fort utile mais comme médicament. Voyez une observation intéressante sur son usage pour la gravelle dans l'ouvrage de M. Tissot, de la santé des gens de lettres.

l'autre auquel on en donna mourut seulement quelques instants plus tard*.

Le sucre sous sa forme de gros cristaux se nomme sucre candi; pour l'obtenir, on fait dissoudre dans de l'eau du sucre blanc. On le fait cristalliser seulement pour avoir de beaux cristaux; il sert aux mêmes usages que le sucre blanc; quelques personnes lui donnent la préférence parcequ'il est sous cette forme, totalement dépouillé de la chaux qui sert à sa purification. Mais le sucre blanc, même par cette union avec la chaux est encore à préférer au sucre candi puisqu'on a vu l'eau de chaux employée avec succès dans les abcès du poumon, & dans l'hidropisie & contre la pierre de la vessie**. Notre dessein n'est pas de parler de toutes les préparations qu'on fait avec le sucre, mais nous observerons que

* Recherches sur les Américains par M. Paw. Tom. 2.

** Recherches sur l'eau de chaux.

les ſirops, dans leſquels il entre en grande quantité, ſeront toujours à cauſe de cela même, des médicamens utiles & agréables, que les réformateurs éclairés de la pharmacie ne chercheront pas à rejetter des formules de la médecine, & que tous les médicamens employés dans les rhumes & autres maladies de poitrine ne ſont avantageux que par la matiere ſucrée qu'ils contiennent, mais ils renferment une beaucoup plus grande quantité de ſubſtance mucilagineuſe que de matiere ſucrée, ce qui les rend ſuſceptibles de fermentation acide & contraire à pluſieurs temperamens : retenus longtems dans les premieres voies ils cauſent des flatuoſités qui diſtendent les inteſtins, en affoibliſſent le ton & donnent ainſi naiſſance à la ſaburre muqueuſe & glaireuſe des premieres voies; ce ſont ces inconveniens qui ont engagés Bonnet à rejetter du traitement des maladies de poitrine les ſubſtances ſucrées *, & la plupart

des Medecins, à défendre les eſpeces de fruits qui contiennent beaucoup de matiere mucilagineuſe, aux mélancholiques chez leſquels en effet ces fruits fermentent aiſément. Mais le ſucre pure & criſtaliſé eſt exempt de ces inconvéniens, car il eſt promptement diſſout par la liqueur gaſtrique, qu'il ne peut aigrir dans l'eſtomac comme quelques Medecins l'ont penſé : uni aux ſucs digeſtifs il leur donne une qualité légerement ſtimulante qui ſollicite les tuniques de l'eſtomac à ſe débarraſſer de la mucoſité qui tapiſſe leurs parois. C'eſt ainſi qu'il agit employé dans les lavemens.

Je crois avoir démontré par un aſſez grand nombre d'obſervations que le ſucre pur & criſtalliſé eſt excellent comme aliment, & très-utile dans pluſieurs eſpeces de maladies ; que les reproches que lui font pluſieurs auteurs d'entretenir le ſcorbut, de donner des

---

* Theatrum tabidorum.

vers, de gâter les dents ne ſont fondés que ſur de vaines théories denuées d'obſervations.

De tous les végétaux qui contiennent du ſucre, l'érable eſt celui qui en fournit le plus après la canne à ſucre; cet arbre qui croit dans le Canada *, fournit aux habitans de ce climat rigoureux, un ſucre qui les dédommage en partie de la privation des cannes à ſucre qui ne croiſſent point chez eux. *Gronovius*, *Flora Virg* & *Linné Hort Upſat*, ont parlé de pluſieurs eſpeces d'érable qui fourniſſent un ſuc doux dont on peut retirer du ſucre; mais l'érable à ſucre nommé par Ray, *Acer*, *Montanum*, *Candidum* qui croît dans la Virginie & au Canada, eſt l'eſpece qui en fournit davantage. Cet

* J'ai obtenu en 1785, une liqueur ſucrée d'un érable de cette eſpèce, planté il y a trente ans, dans les jardins de M. le Maréchal de Noailles, à Saint-Germain en Laye.

arbre se plaît dans les parties les plus froides de l'Amérique, & devient plus rare à mesure qu'on s'approche du midi, alors on ne le rencontre que sur les très-hautes montagnes & du côté qui est exposé au Nord.

L'éau que fournit cet arbre est fort sucrée & très saine, on n'a jamais remarqué qu'elle ait incommodé ceux qui en ont bu, même étant en sueur elle passe très-promtement par les urines.

C'est depuis la mi-Mars, lorsque les neiges commencent à disparoître jusqu'à la mi-Mai que ces arbres sont le plus pleins de suc. Pour se procurer cette liqueur on fait une incision qui pénétre dans le bois jusqu'à la profondeur de deux ou trois pouces, parce que ce sont les fibres corticales qui fournissent cette liqueur sucrée. Lorsque les circonstances sont favorables, c'est à-dire après le dégel, la liqueur coule si abondamment, qu'elle forme un filet de la grosseur d'un tuyau de plume, & qu'elle remplit une mesure

de pinte de Paris en un quart d'heure, les vieux arbres donnent moins de liqueur que les jeunes, mais elle eſt plus ſucrée : s'il ſurvient des gelées ou des chaleurs la liqueur coule en plus petite quantité. On n'en obtient jamais une plus grande quantité qu'après un hiver rude pendant lequel il eſt tombé beaucoup de neige & lorſqu'à une nuit froide ſuccede un jour doux & ſerein : on a remarqué que durant les vents d'*eſt*, ces arbres ceſſent bientôt de donner de la liqueur, & que ceux qui ſont dans des terreins pierreux & montueux fourniſſent une liqueur plus ſucrée que ceux de la plaine. Un même arbre peut fournir pendant pluſieurs années de cette liqueur, & lorſque le printems eſt frais un ſeul arbre peut en donner de 30 à 60 pintes, dont 16 pintes produiſent communément une livre de ſucre. Pour amener cette liqueur à l'état de ſucre, on la fait évaporer par l'action du feu juſqu'à ce qu'elle ait acquis la conſiſtance

d'un ſirop très épais, avec la précaution de remuer ſouvent, & on le verſe dans des moules de terre ou d'écorce de bouleau : en ſe refroidiſſant le ſirop ſe durcit, & l'on obtient des pains ou des tablettes d'un ſucre roux & preſque tranſparent d'un goût aſſez agréable, ſi l'on a ſaiſi le dégré de cuiſſon convenable; car le ſucre d'erable trop cuit, a un goût de melaſſe ou de gros ſirop, qui eſt peu gracieux. On peu le clarifier avec le blanc d'œuf & on obtient alors un ſucre parfaitement blanc, qu'on employe comme celui de cannes, dans les rhumes & les maladies de poitrine. On eſtime qu'on fait tous les ans au Canada, douze à quinze milliers peſant de ce ſucre, mais il eſt moins diſſoluble dans l'eau que le ſucre ordinaire & il en faut d'avantage pour ſucrer. La liqueur d'érable, fournit, comme le vin de cannes, de bon vinaigre.

Les ſauvages du Canada mêlent quelquefois du ſucre d'érable, avec de la farine de froment ou de maïs & en

forment une pâte dont ils font des provisions pour les grands voyages qu'ils entreprennent; ils trouvent que ce mélange qu'ils nomment *quitzera* leur fournit un aliment très nourrissant. * M. Kalm à qui nous devons les détails que nous venons de présenter, observe qu'on tire aussi du sucre d'une espece de bouleau que Gronovius nomme dans sa *flora virginia*, *Betula folio ovali, oblongo acumine serrarato*, mais qu'il est en trop petite quantité pour couvrir la dépense qu'on feroit pour l'extraire, il en est de même de celui que fournit l'arbre appelé *nux juglans* &c., par Pluknet; on obtient encore du sucre de la plante nommée *gleditzia*, & *Lawson*, dans son histoire de la Caroline page 87, dit qu'on en plante en Virginie dans beaucoup de jardins pour cet usage.

Le maïs ou blé de Turquie four-

---

* Mémoires de l'Académie de Stockolm année 1752.

nit auſſi, lorſqu'il eſt vert, une liqueur propre à faire du ſucre, on trouve dans la tige un ſuc limpide fort doux. Les ſauvages de l'Amérique coupent le maïs pour en ſucer le ſucre.

En Thuringe on tire des panais une eſpece de ſirop dont les gens du pays ſe ſervent au lieu de ſucre, ils en mangent même ſur le pain ; il paſſe pour être un bon remede contre les rhûmes, la pulmonie & contre les vers auxquels les enfans ſont ſujets. Pour faire ce ſirop on coupe les panais en petits morceaux, on les fait bouillir dans un chaudron, juſqu'à ce qu'ils ſoient aſſez tendres pour s'écraſer entre les doigts. On a ſoin de les remuer pour qu'ils ne brûlent point. Après cela on les écraſe pour en exprimer le ſuc qu'on remet bouillir enſuite avec d'autres panais coupés auſſi par petits morceaux ; on fait évaporer le jus en obſervant d'enlever l'écume qui s'y forme, la cuiſſon peut durer 14 ou 16 heures ; pendant ce tems on

a ſoin de remuer lorſque le ſirop veut fuir, enfin quand la liqueur a acquis la conſiſtance de ſirop on la retire de deſſus le feu; parce que ſi l'on continuoit la cuiſſon trop longtems on auroit de vrai ſucre. * Ce n'eſt pas ſeulement les plantes terreſtres qui fourniſſent du ſucre, on en trouve encore dans une plante marine nommée *alga ſaccharifera*. Olaüs Borrichius ** fait mention d'une eſpece d'algue peu différente de celle des verriers, qui croît ſur les côtes d'Iſlande & qui donne du ſucre lorſqu'elle a été jettée par les flots ſur le bord de la mer & qu'elle y eſt reſtée quelque tems, elle ſe charge peu à peu par la chaleur du ſoleil de petits grumeaux d'un ſel doux & de bon goût, les habitans des côtes de cette île s'en ſervent en place de ſucre, ils la re-

* Magazin de Hambourg. T. VIII.

** Mémoires de Copenhague, an. 1671 & 1672.

cueillent même ſouvent avant qu'elle ſoit couverte de ce ſucre & en font uſage comme de la ſalade. M. Forſter, croit que c'eſt cette plante qui conſerva la vie aux infâmes compagnons d'Hudſon après qu'ils l'eurent mis avec ſon fils & quelques matelots, dans une chaloupe & qu'ils l'eurent abandonné dans les mers du Nord*.

Les Arabes ont parlé de diverſes eſpeces de ſucre, mais ce qu'ils en ont dit eſt ſi confus que toute l'érudition du ſavant Geoffroy ne nous donne aucune lumiere ſur cet objet, qui heureuſement eſt plus curieux qu'utile.

** Voyez l'hiſtoire des découvertes faites dans le Nord par Forſter, traduit en Français, par M. Brouſſonnet, de l'Académie Royale des Sciences, &c. &c. 2 vol. Ouvrage plein de recherches curieuſes & intéreſſantes.

FIN.

EXTRAIT DU MÉMOIRE SUR LES FOURMIS DES CANNES A SUCRE.

PAR M. DE BARRY.

Commiſſaire général de Ponts & Arſenaux de la Marine.

La Fourmi peut-elle nuire à la canne à ſucre ?*

SI elle le peut, ce n'eſt ſans doute qu'en la rongeant ou en la ſuçant, pour ſe nourrir de ſon ſuc. Sur le premier point, il n'y a aucune raiſon de croire

(*) Il ne faut pas confondre cette fourmi avec celle connue ſous le nom de Termès ou fourmi blanche, & ſur laquelle M. Rigaud à rédigé un mémoire d'après celu qu'avoit

que la fourmi ronge la canne, parce qu'elle n'a pas des dents aſſez fortes pour entamer cette eſpece de roſeau. En effet, ſans m'appuyer ſur la parfaite ſimilitude des fourmis des Iles avec celles d'Europe, d'où, par comparaiſon, on jugeroit que la dent de la fourmi eſt réellement trop foible pour entamer des corps d'une certaine dureté, je vais citer des faits qui éclairciront beaucoup la matiere.

Dans les Iles, nos maiſons de ville & de campagne ſont pleines de ces mêmes fourmis : ces inſectes dévorent ou gâtent tout ce qui eſt à leur convenance, malgré les obſtacles qu'on s'efforce de leur oppoſer : viandes, poiſſons, confitures, ſyrops, miel,

---

publié en Anglais M. Smeathman ; cette diſſertation qui renferme les faits les plus intéreſſans, ſe trouve chez Née de la Rochelle, Libraire rue du Hurpoix près du Pont Saint-Michel.

biſcuits, pâtiſſerie, fruits doux, jeunes animaux vivans, tels que les lapins & les pigeons, rien n'eſt épargné; le ſucre en poudre ne leur échappe pas. Mais, ceci eſt très-remarquable, ils ne touchent pas au ſucre en pain, ſi bien que chez moi on ne prenoit aucune précaution pour le garantir des atteintes des fourmis, & il eſt communément reçu que le ſucre en pain eſt trop dur pour elles.

Il réſulte clairement de-là que la fourmi des Iles, tout comme celle d'Europe, ne s'attache qu'à ce qui eſt aſſez mol pour céder à l'action de ſes petites dents, & qu'elle s'abſtient de ce qui peut réſiſter par la dureté. Or, la canne à ſucre eſt dans ce dernier cas; ſon écorce dure, liſſe, gliſſante, donne encore moins de priſe que la ſuperficie friable & raboteuſe d'un pain de ſucre. Donc il n'eſt pas vraiſemblable que la fourmi puiſſe ronger la canne.

Si la fourmi ne ronge pas la canne,

parce qu'elle eſt trop dure, encore moins peut-elle la ſucer, puiſqu'on ne lui connoît point de trompe, ni aucun organe propre à pomper des ſucs, à travers un tiſſu dur & ſerré, tel que celui du roſeau; & tant qu'il ne ſera pas prouvé que cette fourmi a un inſtrument naturel pour une pareille opération, il ſera permis de douter qu'elle tue les cannes en les ſuçant.

Les cultivateurs que je conſultois, embarraſſés par mes objections, pour fixer enfin la façon dont la fourmi nuiſoit à la canne, ſe réduiſoient à dire que c'étoit en fouillant dans les racines. Selon eux, la fourmi mine la terre pour établir des fourmillieres aux pieds des cannes. Dès-là, les racines s'éventent, ſe dérangent & ne peuvent plus fournir à la canne les ſucs néceſſaires pour une parfaite végétation.

Pour que cela fût ainſi, il faudroit

qu'à chaque pied de cannes, il y eut exactement une fourmilliere, autrement la guerre souterraine n'agiroit que sur les cannes sapées dans leurs racines, & le dégât, au lieu d'être total dans un champ, ne seroit que partiel; en ce cas, comment s'imaginer une fourmilliere à chaque pied de cannes dans des plantations de plusieurs lieues quarrées d'étendue? Cela ne peut pas raisonnablement s'admettre, & dans le fait cela n'est pas. Qu'il y ait plusieurs de ces fourmillieres, qu'elles nuisent même à une quantité de cannes, soit: mais alors, & comme je viens de le dire, on ne sauroit attribuer aux fourmillieres dont il s'agit, une destruction totale, dans un champ, dans une Ile entiere, puisqu'en physique, les effets sont proportionnels aux causes.

Mais ce qui m'a presque convaincu sur la nullité absolue des fourmis, c'est une observation que des habitans eux-mêmes m'ont fait faire, & que je vais

rapporter, en demandant la plus grande attention ſur ce fait important.

On m'a montré ſur les chemins & dans des terres incultes, des quantités infinies de fourmis errantes, préciſément des mêmes que celles que l'on redoute tant, & en me les montrant, on trembloit de peur. Que font-là ces fourmis ? Si elles étoient ſi avides qu'on le croit du ſuc des cannes, ſi elles ſe plaiſoient à établir des fourmillieres aux pieds des roſeaux, pourquoi ces multitudes vagabondes ne ſe jetteroient-elles pas dans les champs voiſins, où elles trouveroient à ſe ſatisfaire à plein pour la nourriture & le logement ?

On doit encore conclure de-là que les fourmis exiſtent naturellement dans une Ile à ſucre ſans y cauſer par elles-mêmes le moindre dommage aux cannes, & cela donne lieu de penſer qu'elles n'ont pas été apportées à la Grenade par méchanceté, comme quelques habitans le croyoient, tant il eſt

vrai qu'une premiere erreur, une fois établie, en produit une infinité d'autres.

N'existe-t-il pas, indépendamment des Fourmis, une cause premiere de la destruction des cannes à sucre?

Je pense qu'il en existe réellement une, qui, quoique visible, a échappé à des yeux uniquement frappés du spectacle prodigieux des fourmis, cause que j'aurois apperçue facilement, parce que je l'avois connue en Europe, en cultivant mon jardin, & qu'enfin on pourroit aisément vérifier dans les endroits où le fléau viendroit malheusement à se reproduire, supposé qu'à présent il ne subsiste nulle part. Si je ne me trompe, cette cause premiere, inconnue dans les Iles, ignorée en Europe, quoique bien naturelle, est le puceron, *aphis*. Voilà mon secret. A ce mot, il me semble que tout le monde va s'écrier : « cela n'étoit pas » difficile à trouver ».

Cependant comme la chose est très-sérieuse, puisque la prospérité des colonies & du commerce de la métropole en dépend, il est à propos de l'approfondir ici, par provision; en attendant le résultat de la vérification qui pourra se faire sur les lieux.

Représentons-nous aux environs de Paris un verger. Rappellons, en même tems, les idées généralement adoptées sur les pucerons, d'après les excellentes observations de MM. de Réaumur, Bonnet, Geoffroy & autres savans Physiciens. « Ils s'attachent », dit M. de Bomare, dans son dictionnaire d'Histoire Naturelle, ouvrage que je cite par préférence, comme le recueil des meilleures notions en ce genre, & parce qu'il est à la portée de tout le monde : « ils s'attachent sur » les jeunes tiges, sur les feuilles, les » jeunes pousses & les rejettons des » arbres, en pompent le suc avec leur » pompe, les défigurent & les font

» périr » . . . . « La fécondité des meres
» puceronnes, continue le même au-
» teur, eſt prodigieuſe. Ont-elles une
» fois commencé à mettre bas elles
» ſemblent ne plus faire autre choſe.
» Elles jettent des quinze ou vingt
» petits dans une journée d'été, & tout
» le reſte de leur vie, juſqu'à l'hyver,
» ſe paſſe dans ce penible travail. Si
» l'on prend une de ces meres, & qu'on
» la preſſe doucement, on fait ſortir
» de ſon ventre encore un plus grand
» nombre de pucerons de plus en plus
» petits, qui filent comme des grains
» de chapelet. Dès que le petit puce-
» ron eſt né, il commence à ſucer les
» feuilles ».

Quant aux myſteres de la génération des pucerons, il ſeroit inutile de répéter tout ce qu'en ont dit les mêmes Phyſiciens. Qu'il ſuffiſe de dire, en deux mots, pour faire encore mieux connoître avec quelle facilité ils ſe multiplient, que les pucerons produiſent

avec ou ſans accouplement, & que dans ce dernier cas, une mere qui s'eſt accouplée, a tranſmis la fécondation qu'elle a reçue, à ſa poſtérité, juſqu'à la ſeptieme ou neuvieme génération, ce qui, dans la zône torride, doit vraiſemblement s'étendre plus loin.

Tout cela poſé, appliquons les pucerons des environs de Paris, aux feuilles, aux jeunes tiges, aux jeunes pouſſes des cannes à ſucre, & nous concevrons que tout ce qui arrive aux vergers de France doit arriver aux plantations des Iles, mais avec plus de violence dans celles-ci, attendu que la multiplication des inſectes y eſt plus favoriſée par le climat & par la nature des champs qu'ils habitent.

On me fera peut-être des objections, & on me demandera d'où viennent les pucerons dans les Iles ? Que deviennent-ils quand ils ne cauſent plus de dégâts ? Comment reviennent-ils après avoir diſparu ?

Sur la queſtion, « d'où viennent les pucerons ? Je demanderai à mon tour, d'où viennent ceux qui attaquent les vergers d'Europe ?

Que deviennent-ils après leurs dégâts finis ? Je n'en ſais rien juſqu'à préſent, mais je penſe qu'en général les fléaux phyſiques ont une fin & malheureuſement des retours. D'ailleurs les pucerons ont beaucoup d'ennemis naturels *aphidivores*.

Comment reviennent-ils ? Comme ils ſont venus la premiere fois.

Au reſte, quand on a adopté le ſyſtême des fourmis, on n'a pas fait toutes ces queſtions, quoiqu'elles ſe préſentaſſent tout auſſi naturellement que dans l'hypotheſe des pucerons. Pourquoi inſiſteroit on davantage ici ſur des minuties qu'on peut négliger, comme certains infiniment petits en Géométrie ?

La Phyſique, l'analogie, un témoignage poſitif & digne de foi, ſe réu-

niſſent donc pour prouver, autant qu'il eſt poſſible dans ce moment, que le puceron, & non la fourmi, eſt la cauſe premiere de la deſtruction des cannes. Voyons à préſent ce que nous ferons de la fourmi.

Comment & pourquoi dans l'hypotheſe, d'une cauſe premiere exiſtante, y a-t-il en même temps des fourmis dans les plantations?

Reprenons M. de Bomare.

« C'eſt à tort, dit il, que l'on im-
» pute aux fourmis le mauvais état des
» arbres où on les voit voyager en ſi
» grand nombre : *elles ne font que peu*
» *de tort aux arbres;* elles y vont chercher
» les pucerons pour ſucer une liqueur
» qui tranſpire du corps de ces inſectes,
» & ſur-tout des deux cornes qui ſont
» à leurs parties poſtérieures. Cette
» liqueur ſucrée qui découle de leurs
» cornes, prend, en ſechant, la con-

» ſiſtance d'un miel épaïs dont le goût
» eſt d'un ſucre plus agréable que celui
» du miel des abeilles.... On trouve
» beaucoup de cette liqueur dans les
» veſſies où les pucerons ſe renferment,
» & où l'air n'en excite pas l'évapo-
» ration ».

Suivant les regles de l'analogie, tout doit ſe paſſer ainſi dans les champs des cannes à ſucre. Même cauſe, même effet, & l'on peut dire, par extenſion, même effet, même cauſe, c'eſt-à-dire, que la préſence des pucerons occaſionne celle des fourmis, en les attirant, & que la préſence des fourmis ſuppoſe celle des pucerons à la ſuite deſquels elles ne manquent pas de ſe trouver. C'eſt la connoiſſance que j'avois par ma propre expérience de ce rapport réciproque de ces deux différens inſectes, qui m'a conduit à l'hypotheſe des pucerons, tandis que tout le monde ne penſoit qu'aux fourmis. Quant à la multiplicité incroyable de

ces fourmis, elle n'étonnera point si on a égard à la chaleur & à l'égalité du climat & à l'abondance de la nourriture substantielle que leur fournissent les pucerons.

Ici me sera-t-il permis d'ajouter une réflexion? C'est que les fourmis *ne font*, non-seulement, *que peu de tort aux arbres & aux cannes à sucre*, mais qu'elles semblent au contraire avoir une destination utile en servant de signal lorsque l'ennemi commence ses incursions. En effet, c'est par les fourmis qu'au commencement du printems je découvrois en France, sur mes arbres fruitiers, des multitudes de petits pucerons dont la présence & les dégâts n'étoient pas encore sensibles. La même chose doit arriver aux Iles, & du moment que dans des champs bien cultivés, & sur des cannes, on apperçoit des fourmis, on doit présumer qu'il y a des pucerons. C'est alors que le cultivateur, après avoir

reconnu que les cannes ſont couvertes de pucerons, doit tout tenter pour arrêter les progrès du mal, dès l'origine, ſans quoi, il n'y ſera plus à tems.

Mais comment s'y prendre ? Les Phyſiciens, les Jardiniers d'Europe, dans leurs petits vergers, n'ont encore trouvé aucun expédient, quoiqu'ils ſoient aidés par les variations du climat & l'intempérie des ſaiſons. Que pouroit-on tenter dans d'épaiſſes & vaſtes forêts de cannes, & ſous une température ſi favorable à la propagation ?

La difficulté eſt grande, je l'avoue, & je ne crois pas que la phyſique offre aucun remede propre : mais à ſon défaut ne pourrions-nous pas recourir à des moyens extraordinaires ? Je m'explique, & toujours par analogie.

Dans un grand verger d'Europe, les pucerons ne s'emparent pas de tous les arbres dans un inſtant, il faudroit

pour cela qu'il y en tombât une nuée. Il eſt au contraire vraiſemblable que la propagation, qui peut commencer par quelques meres pucerones, même par une ſeule, s'étend de proche en proche, dans un rapport géométrique preſqu'infini; de ſorte qu'auſſi-tôt qu'un Jardinier s'apperçoit, par les courſes des fourmis ſur ſes arbres, qu'il y a des pucerons, s'il pouvoit raſer & brûler toute la partie de ſon jardin infeſtée, il arrêteroit tout de ſuite les progrès de ces inſectes. Cela ſe conçoit aiſément. Or, ce qu'un Jardinier ne peut pas faire dans ſon verger à cauſe des obſtacles qui ſe préſentent, il eſt cependant poſſible de le faire dans une plantation de cannes à ſucre.

En effet, bien moins que dans un verger, le mal ne ſauroit être général en un inſtant dans un grand eſpace, encore moins dans une Ile entiere. Il commence vraiſemblablement par un point phyſique plus ou moins grand,

peut-être par plusieurs points à la fois; chaque point s'étend progressivement à la ronde, & peu-à-peu tout est plein de pucerons.

C'est à peu près ainsi que les choses se sont passées à la Grenade du temps fabuleux des fourmis. Le dégât commença aux environs de la ville du Fort-Royal, & dans trois ans à-peu-près, il avoit gagné la moitié de l'Isle.

Dans cette supposition, je dis que du moment qu'on voit dans une *piece de cannes* le signal des pucerons, c'est-à-dire une multitude de fourmis parcourant avec avidité & la terre & les cannes, il faut sans penser au labour ni au poison, que le propriétaire s'exécute sur le champ, & que par les bras de tous ses esclaves, & de ceux de ses voisins, menacés du même malheur, il coupe en toute diligence, non-seulement les cannes attaquées par les pucerons, mais même toutes celles

qui ne le ſont pas encore, juſqu'à une grande diſtance du point central, en commençant par la circonférence. Il faut auſſi qu'on abatte tous les arbres & arbuſtes, & qu'on ſarcle la terre dans tout cet eſpace, pour ne laiſſer aucun aſyle à l'ennemi. Cela fait, qu'on amoncele les abattis, les feuilles de cannes ſur-tout, car c'eſt là le ſiége principal des pucerons; & les herbes arrachées, & qu'on mette à la fois le feu par-tout, afin que les inſectes renfermés dans le centre ſe trouvant enveloppés de toutes parts par l'incendie, ils ne puiſſent à l'aide de leurs aîles, échapper aux flammes, ni par conſéquent ſe répandre à la ronde.

Comme il y va du ſalut d'une colonie entiere, il réſulte que c'eſt à la colonie à indemniſer le particulier de ſes ſacrifices, d'après de juſtes eſtimations faites par ſes Pairs. Pour cet effet, les chefs, les chambres d'agriculture, les principaux habitans doivent réunir

leurs lumieres, & se concerter entre eux pour pourvoir à tout sans perdre de tems, & pour surmonter par toutes les voies possibles, même en déployant l'autorité la plus vigoureuse, tous les obstacles que la timidité & l'esprit de contradiction pourroient opposer à leur zele éclairé.

Ce que je propose pour une seule piece de cannes, peut s'appliquer à plusieurs, à une habitation entiere, si le mal a déjà fait de grands progrès ou qu'il ait attaqué un grand espace à la fois; mais je le répete qu'on n'épargne pas les cannes, il vaut mieux en couper & brûler plus que moins. Qu'on n'en transporte aucune pour le moindre usage, de peur de parsemer dans ce transport, les pucerons qui pourroient y être attachés.

Finissons par un résumé pour rassembler & fixer les idées principales.

J'ai commencé par combattre le préjugé général sur les fourmis en prou-

vant par leur organisation & par des faits analogues, qu'elles ne peuvent ni ronger ni sucer la canne. J'ai ajouté que ces insectes ne nuisoient pas davantage à la canne du côté des racines, parce que la destruction étant totale, il faudroit supposer une fourmilliere à chaque pied, ce qui est absurde & faux.

J'ai cité comme une grande probabilité en faveur de mon opinion, ces multitudes infinies de fourmis que j'ai vu vaguer sur les chemins & dans les lieux incultes, sans se jetter sur les plantations des cannes à sucre des environs.

J'ai imaginé, d'après mon expérience en Europe & par analogie, que les pucerons étoient la cause premiere du dépérissement des cannes. La présence des fourmis m'a fait supposer celle des pucerons, & le témoignage positif d'un grave personnage malgré son témoignage négatif sur le même fait

mais nullement contradictoire, rend ma supposition probable.

J'ai dit aussi que les fourmis ne pouvoient pas plus faire de tort aux cannes de l'Amérique, qu'elles n'en faisoient aux arbres de l'Europe, puisque c'est la même espece avec les mêmes organes, les mêmes mœurs, les mêmes goûts, le même instinct, & que personne jusqu'ici n'a prouvé qu'elles étoient d'une autre espèce. J'ai ajouté que dans l'un & l'autre climat, elles ne figuroient sur la scène qu'à la suite des pucerons pour se nourrir de la liqueur sucrée qui sort du corps de ces insectes.

De-là j'ai conclu que dans ces sortes de cas, la fourmi ne devoit pas être regardée comme l'auteur du mal, mais comme le signal de la présence des pucerons, les vrais & seuls ennemis qu'il faille combattre.

Dans cette derniere hypothese, au défaut de moyens naturels pour exter-

miner les pucerons, j'ai proposé des remedes extraordinaires, & à la vérité violens; mais qui peuvent être salutaires & nullement ruineux s'ils sont bien administrés. Pour y parvenir, j'ai renvoyé à la prudence & aux lumieres des chefs, des chambres d'agriculture & des principaux habitans dans les colonies, lesquels pourront, dans le besoin, rectifier mes vues & adapter le remede aux différentes circonstances physiques & morales.

Il ne s'agit plus à présent, pour donner à mes probabilités le degré de certitude nécessaire, que de vérifier dans les Iles, où les fourmis paroissent faire des ravages, si sur les feuilles, les jeunes tiges & les jeunes rejettons des cannes malades & fréquentées par les fourmis, il existe réellement des pucerons. Si on en trouve, comme je le présume, on ne pourra plus douter que les pucerons, & non les fourmis, ne soient la cause premiere du mal,

& on conviendra que c'eſt contr'eux ſeuls qu'il faut diriger la guerre pour les exterminer dès l'origine ſuivant la méthode que j'ai propoſée, ſi toute fois on n'en trouve pas de meilleure.

FIN.

EXPLICATION

DE LA FIGURE.

La figure entiere repréſente une canne à ſucre dépouillée entierement de ſes feuilles.

N°. 1 préſente le premier ordre de racines, elles ſortent du nœud auquel eſt eſt attaché le bouton qui doit produire la canne. Elles n'ont beſoin pour ſortir que de l'humidité contenue dans la partie médullaire du plan & de la petite fermentation qui ſuit le défaut de circulation ou de balancement de la ſeve après que les deux extrémités *Y* & *Z* ont été coupées.

N° 2 préſente le ſecond ordre de racines, compoſé de ſon premier plan *A A*, du ſecond *B B*, du troiſieme *C C*, du quatrieme *D D*; ces quatre plans du ſecond ordre, proviennent

du quadruple étui de feuilles ſéminales *ABCD*, qui enveloppoient l'embrion. Le premier plant de ces racines n'a pu ſortir ſans chaſſer la feuille enveloppé du tout; ainſi des autres. Je crois que la partie *R* forme le collet de la plante.

N°. 3 préſente le troiſieme ordre de cannes compoſé de ſon premier plant *EE*, du ſecond *FF*, du troiſieme *GG*, du quatrieme *HH*; chacun de ces plants fait ainſi tomber en ſortant une de ces feuilles que j'appelle, dans l'extrait, extérieures ou propres de la plante : je déſigne ici plutôt leur place que leur longueur puiſqu'elles ont ordinairement depuis vingt juſqu'à trente pouces. *X* & *X*, ſont les ſecondes productions propres de la ſouche, ces ſecondes productions ſortent des boutons attachés aux plants de racine du troiſieme ordre qui ſeul donne des productions hors de terre. Les troiſiemes productions *T* & *T*, ſortent

des ſecondes. Le nombre des plants de racines du troiſieme ordre eſt illimité ; le ſecond ordre eſt borné à quatre plans. Depuis *I* juſqu'à *K*, on voit l'effet d'un ſec très-vif, les nœuds ſont étranglés & n'ont quelquefois que deux lignes au lieu d'un pouce & demi deux pouces. Lorſque les pluies recommencent les nœuds qui ſortent ſont plus longs, comme on les voit depuis *K* juſqu'à *L*, tels qu'ils étoient depuis *H* juſqu'à *I*.

La partie depuis *L* juſqu'à *N* eſt celle qui ſert de plant ; *Y Z* eſt le plant dépouillé de ſes feuilles, on le met cependant en terre avec ſes feuilles tel qu'il eſt dans la figure 7. *U* eſt l'ombilic par lequel l'embryon eſt attaché au plan (*OO*), eſt la derniere production de la canne ; on l'appelle la fleche ; elle paroit d'abord comme une fleche telle quelle eſt en (*OO*), & ſe couronne enſuite d'un panache *P*, elle ſort en Septembre ou Octobre,

& tombe en Novembre ou Décembre. On prétend que ce panache contient la graine de la plante.

J'ai ſemé cette prétendue graine, rien n'a levé. Après que la fleche eſt ſechée & tombée, les nœuds qui la précedent ſe deſſechent ſucceſſivement, s'il ne pleut que très-peu, ou bien les huitieme & neuvieme, ou dixieme & onzieme avant dernier nœud *L M*, ſe développent & forment une ſeconde tête qui entretient encore la végétation dans le reſte de la plante. Ces nœuds appuyés à meſure qu'ils ſe développent donneroient des cannes auſſi mais beaucoup moins belles que les autres; toutes les cannes ne flechent point; & c'eſt la ſaiſon & non pas l'âge de la canne qui décide la ſortie de la fleche.

EXTRAIT

Des Regiſtres de la Société Royale d'Agriculture, du 7 Mai 1789.

LA Société Royale d'Agriculture nous ayant chargés d'examiner un Ouvrage de M. le Breton, ayant pour titre, *Traité ſur les propriétés & les effets du Sucre*, &c. Nous allons lui en rendre compe.

L'Auteur commence par donner une hiſtoire abrégée du Sucre, de ſa découverte & de l'art de l'extraire, & de l'avancement de cet art depuis les tems anciens juſqu'à nos jours. Après une définition du ſucre, il décrit, à la maniere des Botaniſtes, le roſeau qui fournit cet ſubſtance. Il entre enſuite dans de grands détails ſur ſa culture, traite ſucceſſivement des qualités du terrain, du choix qu'on doit en faire,

de la maniere de préparer la terre, de celle de planter la canne, & il joint à ces préceptes généraux les obſervations très détaillées de M. le Marquis de Cazaux, extraites d'une diſſertation lue par ce Cultivateur à la Société Royale de Londres; M. le Marquis de Cazaux propoſe une maniere de cultiver la canne, ſous le titre de *ſyſtême de la petite culture des cannes à ſucre.* Sans entrer ici dans les détails néceſſaires pour faire connoître ce travail à la Société, nous nous bornerons à dire qu'il annonce de longues recherches ſur la végétation de la canne, à différentes époques, & que la culture nouvelle indiquée par M. le Marquis de Cazaux, eſt fondée ſur une grande ſuite d'obſervations qui nous ont paru bien faites : cette partie de l'Ouvrage de M. le Breton, eſt une des plus étendues & des plus propres à éclairer la phyſique, & conſéquemment la culture de la canne.

La manière d'extraire le ſuc des cannes & d'en ſéparer le ſucre, & les travaux des Sucreries de nos Iſles, ſont décrits après l'extrait du Mémoire de M. le Marquis de Cazaux, l'expreſſion des cannes, la qualité du véſou, ſa défécation dans les premieres chaudières, ſa cuiſſon dans la dernière, l'art de connoître la richeſſe du véſou, la forme des chaudières, celles des fournaux, la criſtalliſation du ſucre dans les formes coniques, le terrage, le traitement des ſyrops fins, la converſion des ſirops amers en taffia ou rhum, le rafinage des ſucres dans nos Provinces, occupent ſucceſſivement l'Auteur, & il donne ſur toutes ces parties de l'art du ſucre, une deſcription ſimple & claire des procédés qui le conſtituent. En parlant de tous les travaux des ſucreries depuis la préparation du terrain, & la culture de la canne juſqu'au ſucre terré, travaux qui ſont confiés à des Nègres, il s'éléve

contre l'esclave de ces hommes, il prouve d'après les recherches de M. Arthur Young, que le travail des Nègres est excessivement désavantageux, & qu'il n'est presque point de salaire libre qui ne fut point à meilleur marché que celui des Nègres.

La derniere partie de cet Ouvrage contient l'exposé des usages du sucre. On conçoit que la multiplicité & la variété de ces usages étant très-considérables, l'Auteur a dû traiter cette partie avec assez de détails, pour rendre son travail aussi complet qu'il le desiroit ; & en effet les autres points de ce traité ne sont en quelque sorte que préliminaire de celui ci. M. le Breton a réuni un grand nombre d'observations sur les usages du sucre considéré comme aliment, comme assaisonment & comme médicament. Il prouve combien peu sont fondés les reproches que quelques personnes ont faits à cette substance, il

insiste sur les propriétés tonique, incisive, apéritive, savoneuse, fondante, antiseptique & même vulnéraire du sucre; non seulemet les meilleures ouvrages de matiere médicale surtout celui de Geoffroy, ont servi à l'Auteur, mais il a encore profité de beaucoup d'observations particulières dont le choix est toujours heureux.

L'ouvrage est terminé par un extrait du Mémoire de M. de Barry, sur les fournis des cannes à sucre; Mémoire dans lequel on essai de prouver que ces insectes ne sont point nuisibles aux cannes par eux-mêmes, mais qu'il y sont attirés par les pucerons, les ennemis les plus redoutables de ce précieux végétal. M. de Barry conseille de couper & de Brûler les cannes lorsqu'on s'apperçoit qu'elles commencent à être infectées de fourmis sur les bords d'un champ.

Nous pensons, d'après cet exposé, que l'ouvrage de M. le Breton mérite

l'approbation de la Société Royale d'Agriculture. *Signé*,

DE FOURCROY,

DE LA BERGERIE.

Je certifie cet Extrait conforme à l'original & au jugement de la Société. A *P*aris ce 8 Mai 1789.

BROUSSONET, Secrét. perp.

TABLE

DES MATIERES.

FAUTES à corriger.

Page 4, ligne 1, *au lieu de* endre, *lisez* tendre.

Page 24, ligne 10, & foit *lisez* qui ſoit.

Page 35, ligne 17, fauner, *lisez* fanner.

Page 38, ligne derniere donnée, *lisez* douée.

Page 80, ligne derniere, bâtiment *lisez* humides.

Pages 83, ligne 18, deſſechées, *lisez* deſſechée.

Page 88, ligne anté-pénultieme, prévient, *lisez* provient.

Page 89, ligne pénultieme, fermation, *lisez* formation.

Page 90, ligne derniere, note. Darceto *lisez* Darcet.

Page 91, ligne 4, *effacez* les.

Page 95, ligne 3, gros, *lisez* gras.

Page 96, ligne premiere de la note, qui ſert, *lisez* qui ſort.

Page 100, ligne 15, *au lieu de* deetere *lisez* déletere.

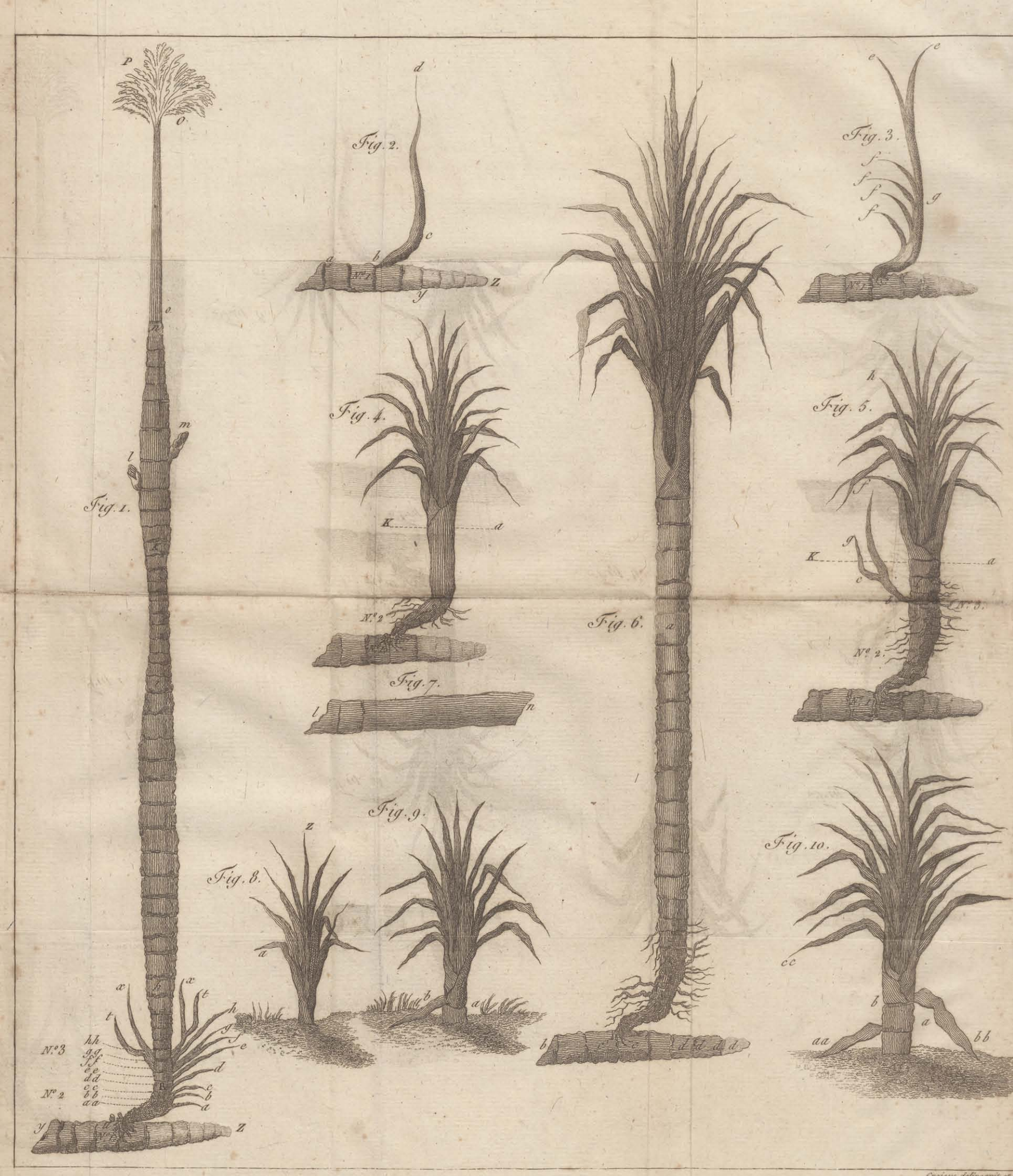
Page 199, ligne derniere de la note, *ajoutez* M.

Page 120, ligne 7 *au lieu de* petites quantités, *lisez* petite quantité.

ERRATA.

Page 122, ligne 5, apprété, *lisez* aprêté.
Page 144, ligne 2, *ajoutez* le.

Fin de l'Errata.



Croisey. delineavit et

TRAITÉ
SUR
LES PROPRIÉTÉS
ET LES EFFETS
DU CAFÉ.

TRAITÉ
SUR
LES PROPRIÉTÉS ET LES EFFETS DU CAFÉ,

PAR M. B. MOSELEY,
Docteur en Médecine, Auteur des Obſervations ſur la Dyſſenterie des Indes Occidentales ;

TRADUIT DE L'ANGLOIS,
Sur la troiſieme Édition,

PAR M. LEBRÉTON,
Inſpecteur-Général des Remiſes des Capitaineries Royales, de l'Académie Royale des Sciences d'Upſal, & Correſpondant de la Société Royale d'Agriculture de Paris.

Avec les Obſervations ſur la culture du Café, par *M. FUSÉE-AUBLET.*

A PARIS.
Chez PRAULT, Imprimeur du Roi, quai des Auguſtins, à l'Immortalité.

M. DCC. LXXXVI.
Avec Approbation & Privilége du Roi.

A MA MERE.

MA TRES-HONORÉE MERE,

QUELQUE avantageux que ſoit à bien des perſonnes l'uſage du Café, tout ce qui eſt relatif à l'hiſtoire de cette plante précieuſe & même aux bons effets qu'elle peut produire, leur paroît de peu d'importance ; du moins leurs notions à cet égard ſont ordinairement très-peu étendues. Vous n'avez pas,

MA TRÈS-HONORÉE MERE, encouru le même reproche d'indifférence, & votre reconnoissance envers cette boisson s'est manifestée si souvent devant moi en points d'interrogation, que j'ai cru ne pouvoir mieux remplir votre attente que par un ouvrage détaillé sur cette matière. Mon dessein étoit d'abord de mettre sous vos yeux un extrait de ce qui en a été publié de plus intéressant ; mais j'ai trouvé mon travail tout fait dans l'ouvrage que M. MOSELEY a publié en anglois, & dont j'ai entrepris la traduction : vous y verrez que le Café a essuyé des révolutions bien

dignes d'occuper une place dans la grande histoire des sottises humaines ; vous le verrez alternativement proscrit & permis, prôné & méprisé, & convertissant enfin à force de bienfaits, ses persécuteurs en prosélytes.

M. MOSELEY ayant négligé de faire mention de M. FUSÉE-AUBLET, qui a cependant publié des choses intéressantes sur le Café, j'ai cru devoir réparer cette omission, en transcrivant ce que l'Auteur François avoit dit avant M. MOSELEY sur le même sujet.

Ce foible hommage que j'ai voulu vous offrir de concert avec mon

Frere, & le tribut de reconnoiſſance que nos vaiſſeaux chargés à Moka me mettent à même de vous payer chaque année, ne m'acquitteront jamais envers vous, de tous les bienfaits dont je vous ſuis redevable; mais j'oſe me flatter que vous me ſaurez gré du moins d'avoir cherché une occaſion de vous témoigner les ſentimens d'attachement & de vénération avec leſquels je ſuis,

MA TRÈS-HONORÉE MERE,

Votre ſoumis & reſpectueux Fils,
F. LE BRETON.

PRÉFACE

DE LA SECONDE ÉDITION.

La premiere édition de ce Traité ayant été favorablement accueillie du Public, nous nous ſommes vus dans la néceſſité d'en publier une ſeconde; je la préſente aujourd'hui au Lecteur, avec des additions que j'ai cru lui être agréables & utiles. Ce que j'avance dans cet Ouvrage eſt non-ſeulement le fruit de ma propre expérience, mais encore de celle de pluſieurs perſonnes dont les lumieres ſont connues. J'ai cru devoir recourir à leur témoignage dans une matière où l'on a tant de préjugés à combattre, qu'on ne ſauroit y ſubſtituer ſes propres opi-

nions, ſans encourir le reproche de ſingularité.

En traitant des avantages que le Public retireroit de l'uſage général du café, on ne peut ſe diſpenſer de réfléchir auſſi ſur le bénéfice politique qui réſulteroit en même tems pour le Royaume, de l'augmentation de cette culture dans les Colonies.

Cet objet très-important même pour les Colons, a la plus grande influence ſur la proſpérité de nos poſſeſſions dans les Antilles, & il exige conſéquemment de la part de l'État, une attention particulière.

» Il n'y a que l'homme ignorant » & ſuperficiel, dit M. Necker, en » parlant des Colonies Françoiſes, qui » affecte de mépriſer le produit de » nos plantations. « Cette grande

propriété augmente considérablement le revenu de l'Angleterre, & supplée totalement à un des articles les plus utiles, (peut-être même aujourd'hui nécessaire) à la vie. Cependant, plusieurs Colons, quoique ruinés par les malheurs sans nombre dont ils ont été derniérement les victimes, & accablés sous le poids toujours plus considérable des besoins de l'État, ont, du moins en partie, résisté à tous ces obstacles, par les efforts courageux de leur vertu industrieuse.

C'est au plus ou moins grand nombre de Blancs qu'est dûe la principale sûreté des îles; cette classe d'Habitans est principalement composée de ceux qui cultivent les denrées inférieures d'entrepôt, parmi lesquelles le café est actuellement la principale.

Cette population a toujours été proportionnée à l'augmentation, ou à la diminution de ces entrepôts. On peut citer l'indigo pour exemple : tant que la culture de cette plante a été encouragée à la Jamaïque, & avant qu'on eût mis ſur cette ſubſtance un impôt ſi mal imaginé, que la fabrication en fut détruite dans nos Colonies à l'avantage des François, à qui l'on fit paſſer ainſi cette branche de commerce, il y avoit dans cette île un nombre de Blancs bien plus conſidérable qu'actuellement, quoiqu'on y recueille cependant, cinq fois plus de ſucre & de rhum qu'on ne faiſoit alors.

La culture du café exigeant peu de fonds, les gens d'une fortune médiocre ſont, par cette raiſon, engagés

à s'établir dans les îles. Cette branche de culture eſt une reſſource honnête pour l'homme induſtrieux, dont le commerce n'a pas eu le ſuccès qu'il en attendoit, & pour ceux dont les entrepriſes plus vaſtes ont échoué. C'eſt une occupation facile qui exige peu de travail : des enfans peuvent en faire une bonne partie. Le terrein doit être ſec & dans une bonne expoſition. Ces plantations peuvent donc être conſidérées comme favorables à la population.

Le ſol qui convient le mieux au café ne peut être employé qu'à la culture de cette plante; de mauvaiſes terres dont on ne tiroit aucun parti, deviennent par ce moyen auſſi avantageuſes au propriétaire, que les meilleurs terreins, & elles n'exigent

point, comme ceux-ci, des travaux pénibles qui occaſionnent parmi les ouvriers, des maladies ſouvent mortelles dans les pays chauds.

Un grand nombre de petites familles, vivent de leurs plantations de café; elles ſont diſperſées dans les parties intérieures des îles; elles ont éclairci les forêts & mis en culture les terreins montueux, & ont établi des routes, & des communications très commodes.

Ainſi les Colons vivent en ſûreté; ils peuvent tirer de leurs propriétés le parti le plus avantageux. Les retraites des Nègres Marons ſont facilement découvertes; le pillage & la déprédation ſont prévenus, & les rebelles ſont privés d'aſyle. Ainſi le crédit du Colon & la ſûreté du mar-

chand, reposent sur une base solide : on a appaisé ces troubles qui ont si souvent causé du désordre dans les îles, & occasionné la ruine de plusieurs individus, soit des îles, soit de la Métropole, qui a été longtems privée, en partie, du revenu immense que ces possessions doivent lui rapporter *.

Nous observerons à cette occasion, que dans les plantations de sucre, sources abondantes de richesses pour les propriétaires & pour le Gouvernement, on n'emploie pas assez de Blancs pour la sûreté intérieure, & pour prévenir ou punir la

* On a trouvé, par le relevé fait en 1781, que les droits & impôts se montoient annuellement, environ à 1,344,312 livres sterling, pour le seul produit de la Jamaïque.

révolte des Negres. Comme la main-d'œuvre eſt ſimple, on ſe repoſe entiérement de ce travail ſur les eſclaves; & quoiqu'il y ait à la Jamaïque une loi qui ordonne, ſous peine de trente livres *ſterling* d'amende, par an, en cas de contravention, qu'il y ait un Blanc, au moins, par trente eſclaves pour les diriger, ou du moins pour les ſurveiller; cette loi eſt ſouvent violée, ou bien on aime mieux ſe ſoumettre à l'amende, parce que les domeſtiques Blancs ſont peu économes, & que leur nombre, quoique plus petit que ne l'exige la loi, ſuffit cependant pour veiller à la culture & à la fabrication du ſucre.

La culture des denrées inférieures d'entrepôt, eſt cependant, comme

nous l'avons déja obſervé, néceſſaire à la vraie exiſtence des Colonies où l'on cultive le ſucre; & je ſuis perſuadé qu'elle leur rapportera plus de bénéfice, qu'on ne l'imagine préſentement. C'eſt alors qu'il y aura un champ ouvert au patriotiſme des Colons; *l'amor patriæ* n'aura plus d'obſtacles à ſurmonter, & ne ſera plus traverſé par l'ingratitude. C'eſt là ſans doute une occaſion de donner des preuves de ſon amour pour la patrie, & de rendre aux hommes, un ſervice qui ne doit point être oublié: & tant qu'un PENRHYN, un LONG & un EDWARDS démontreront avec cette clarté & cette profondeur qui caractériſent leurs écrits, de quelle importance ſont pour la nation, les plantations de ſucre; il y aura peu

de perſonnes, du moins dans l'adminiſtration de ce Royaume, qui ne ſoient convaincues qu'un ſujet d'Angleterre qui exerce ſon induſtrie à treize cents lieues de ſa patrie, ne ſerve auſſi utilement l'Etat, & ne ſoit auſſi digne de ſa protection, qu'un Gentilhomme de Province, qui abandonne ſes chiens-de-chaſſe pour donner pendant l'hiver une ou deux fois ſon ſuffrage ſilencieux, & qui ſe retire le reſte de l'année à ſes *champs Sabins*, pour y vivre dans la pareſſe & dans l'ignorance.

M. le Chevalier Nicolas LAWS fut le premier qui planta le café à la Jamaïque; mais comme il mourut trois ans après, en 1731, il n'eut pas la ſatisfaction de voir les progrès conſidé-

rables que cette culture y a faits depuis.

Plusieurs Colons & Marchands de cette île, protégerent cette entreprise, en 1732; persuadés qu'elle deviendroit, avec le tems, d'une grande importance, & que le café seroit une production d'entrepôt excellente, ils souscrivirent pour la somme de 220 livres sterling 10 shillings, qu'il leur en coûta pour solliciter un arrêt du Parlement, afin de diminuer les impôts du pays, sur l'importation du café de la Jamaïque dans la Grande-Bretagne. Ils étoient dans ce tems-là de 10 livres sterling par cent pesant. Comme cette circonstance est peu connue à présent, je saisis avec empressement cette occasion de consigner ici les noms des Souscripteurs, &

de rendre ainſi à leur mémoire une partie de l'hommage qui leur eſt dû comme bienfaiteurs de la Colonie, & comme vrais patriotes.

LONDRES, 1732.

Liſte des perſonnes qui ont ſouſcrit, & remis à M. Roger Drake & Compagnie, les ſommes ci-deſſous mentionnées, pour les frais d'un arrêt du Parlement, pour encourager les plantations de café dans l'île de la Jamaïque.

	l.	ſt.	shill.
John Aſcough, Eſq.	10	10	
Thomas Beckford, Eſq.	10	10	
James Dawkins, Eſq.	10	10	
Mrs Drake, Pennant & Long.	21		n
Henry Dawkins, Eſq.	10	10	

Thomas Fish, Eſq.	10	10
M. James Fitter,	5	5
Cope Freeman, Eſq.	10	10
John Gibbon, Eſq.	10	10
M. John Gregory,	5	5
Capt. Joſeph Hiſcox,	10	10
M. Henry Lang & Comp.	5	5
James Lawes, Eſq.	10	10
John Lewis, Eſq.	10	10
Mrs Suſannah Lowe	10	10
Samuel Long, Eſq.	10	10
Charles Long, Eſq.	10	10
Mde Mayleigh & Gale	10	10
Valent Mumbee, Eſq.	10	10
Favele Peeke	10	10
Capt. George Wane	5	5

Total... 220 l. ſt. 10 sh.

En conſéquence de cette ſollicitation, & dans la même année, on

paſſa l'*Acte 5*, *Geo. II*, ayant pour titre : » Arrêt pour encourager la » culture du café dans les plantations » de Sa Majeſté en Amérique. « Il eſt dit dans le préambule de cet arrêt, que le ſol & le climat de la Jamaïque ſont très-propres à la culture de cette denrée ; l'impôt, qui étoit auparavant de deux shillings par livre de café provenant des plantations Anglaiſes, a été réduit par le même arrêt à dix-huit ſols ſterling, rendu dans la Grande-Bretagne. Cet impôt, qui a été le même pendant pluſieurs années, produiſoit à l'Etat un revenu annuel d'environ 10,000 liv. ſterling. Il y a quelques années que ſur la repréſentation des Colons des Antilles, Lord Jean Cavendish, qui étoit alors Chancelier de

l'Echiquier, consentit à déduire un shilling sur cet impôt. Cette diminution, quoique très-considérable, doit servir de leçon aux Financiers, puisque l'impôt qui n'est aujourd'hui que de six sols sterling par livre, produit une somme près de trois fois plus forte que celle qu'on percevoit, lorsqu'il étoit à dix-huit sols : tant est vraie la maxime, qu'une trop forte imposition trompe toujours l'avidité de ceux qui l'ont établie.

On a supputé qu'un acre * de terre pouvoit contenir onze cens pieds de café ; qu'ils donnoient du fruit dix-huit mois après avoir été semés ; que les arbres continuoient de rapporter l'espace de sept ou huit ans ;

* De 140 perches à 22 pieds.

que chaque arbriſſeau, après avoir donné du fruit pour la première fois, produiſoit à-peu-près une livre & demie, ou deux livres de café, l'un portant l'autre. L'on a encore ſupputé que ſix ou huit domeſtiques ſuffiſoient pour la conduite de dix ou douze acres, & pour la culture des productions néceſſaires à leur nourriture. D'après ce calcul, il eſt évident qu'un acre de terre, en ſuppoſant que le tems ne ſoit pas défavorable, peut rapporter annuellement depuis 1700 livres peſant, juſqu'à 2200 livres de café, qui, portées au marché, peuvent être vendues depuis 9 livres ſt. 15 sh. juſqu'à 12 livres ſterl. 15 shill. net; bénéfice qui n'eſt pas bien conſidérable; car il n'eſt guères que d'un peu plus de cinq shillings par

livre ; & il ne peut l'être davantage, tant que l'impôt ſera de ſix ſols par livre. Mais ſi l'impôt n'étoit pas plus fort que celui qui eſt actuellement ſur le ſucre, le profit moyen par arpent ſeroit d'environ 40 livres ſterling par an. Le profit net ſur cet article eſt, à préſent, à la Jamaïque à-peu-près égal à celui du ſucre ; c'eſt-à-dire, de 10 à 12 livres ſterling par arpent.

En 1752, l'exportation du café de la Jamaïque, ſe monta à 60,000 livres peſant. En 1775, à 440,000 livres. On a raiſon d'eſpérer que l'impôt n'étant que de ſix ſols par livre, l'exportation augmentera plutôt qu'elle ne diminuera. Cependant il n'eſt pas probable que le café devienne jamais un objet de culture

très-étendu dans nos Colonies, à moins que ce même impôt ne ſoit diminué, ou bien à moins qu'il ne ſoit défendu de mettre le café étranger en concurrence, dans les villes d'Angleterre, avec celui de la Jamaïque. Les Colons de cette île, après une multitude d'expériences & les efforts les plus louables, ont enfin découvert l'art de cultiver, de nettoyer & de ſoigner les grains de café; & ils y réuſſiſſent ſi bien, qu'il peut être mis en parallèle avec celui qui croît en Arabie. Quelques échantillons apportés de la Jamaïque ont été jugés même par de bons connoiſſeurs de Londres, ſupérieurs au café le plus eſtimé du Levant.

Il ne m'appartient pas d'examiner ſi l'on peut prévoir les révolutions

qui peuvent changer la conſtitution de notre commerce ; mais la Légiſlation Angloiſe a devant les yeux un ſage exemple, dans la manière d'agir des François ſur cet objet ; ils protègent & étendent la culture de tout ce qui peut tenir lieu des articles que les Européens vont acheter aux Indes Orientales. Le piment, (*Myrtus arborea aromatica foliis laurinis*,) appellé en anglois *all ſpice*, (toute-épice,) parce qu'il réunit les différentes ſaveurs du girofle, de la canelle, du genièvre, de la noix muſcade & du poivre; eſt une épice particulière à la Jamaïque *: & elle

* On a importé annuellement de la Jamaïque en Angleterre depuis 12,000 juſqu'à 15,000 ſacs de piment: chaque ſac conte-

convient dans un plus grand nombre de circonſtances que les épices des grandes Indes, dont elle réunit les vertus. Les différens uſages auxquels on employe le piment en Europe ſont peu connus de ceux qui le cultivent. Je puis, au moins, leur révéler un ſecret : c'eſt que ſon huile eſſentielle, colorée avec la racine d'Orcanette pour lui donner l'apparence d'ancienneté, eſt vendue dans toute l'Europe pour l'huile de clou de girofle *.

---

noit environ cent livres peſant, payant un impôt de deux ſols par livre.

* La ſaveur principale & dominante du piment eſt ſemblable à celle du girofle : ſon huile ſe rapporte exactement à celle de cette épice, & va, comme elle, au fond de l'eau ; &, comme celle du girofle, elle réſide principalement dans l'écorce.

Le Chevalier HANS SLOANE, dans les *Transactions Philosophiques abrégées*, *Tom. II*, *p. 667*, dit que le Piment peut justement être mis au rang des épices les meilleures, les plus douces, les plus tempérées & les moins nuisibles; elle devroit, suivant lui, être d'un usage plus général; elle mérite d'être cultivée préférablement aux autres denrées de cette espèce qu'on retire des grandes Indes; elle les surpasse presque toutes, soit pour aider à la digestion, atténuer les humeurs, échauffer modérément & fortifier l'estomac, chasser les vents, & produire sur les viscères les bons effets qu'on attend ordinairement des épices. Je peux apporter, en mon particulier, un grand nombre de preuves relativement à la supériorité

des épices d'Amérique ſur celles des épices du Levant qu'on achète fort cher, & qu'on va chercher bien loin; le Piment, étant une production d'une de nos Colonies, où il croît abondamment, pourroit être réduit à un prix aſſez modique pour que le pauvre fût à même, dans la Grande-Bretagne, de jouir facilement de ſes excellentes propriétés, qui, par la ſuite, lui ſeront ſuffiſamment connues.

L'encouragement de tout article qui augmente la correſpondance avec nos Colonies, augmente en même tems notre commerce: le payement des marchandiſes d'entrepôt des Indes Occidentales ſe fait dans nos manufactures; leur vente doit augmenter à proportion de la quantité qu'on em-

ploie dans la culture de ce qu'on échange pour eux. Nos îles d'Amérique, ſans diminuer nos eſpèces numéraires, peuvent au contraire nous en fournir pour ſubvenir à nos beſoins dans d'autres parties du monde *. La quantité de vaiſſeaux & de matelots néceſſairement employés pour y porter des ſubſides, & rapporter des marchandiſes en Europe, doit être très-conſidérable. Il faut ajouter encore à ces déſavantages une conſidération politique qui nous apprend qu'en décourageant ainſi nos propres Colonies, nous produirons un effet contraire ſur celles des François qui fourniront nos marchés de ce qui

* La Compagnie des Indes paye en eſpèces le café Moka. Le prix eſt d'environ 7 livres ſterling le cent peſant.

leur manque, au détriment de notre revenu, & appauvriront ainſi nos Colonies.

Ainſi la France par une conduite bien entendue, puiſqu'elle a pour baſe la grande maxime politique, de vendre à tout le monde, & » de ne point » acheter de l'étranger, « ajoute aux richeſſes naturelles de ſon pays, tout l'argent monnoyé de l'Europe *.

Je ne ſais pendant combien de

* M. Necker dit qu'il y a préſentement en France autant d'eſpèces numéraires que dans l'Europe entière : qu'il y en a dix fois autant qu'en Angleterre, même en comptant le papier-monnoie, & que la France a acquis pendant l'eſpace des quinze dernières années 40,000,000 de livres, faiſant 1,750,000 l. ſterling, qui égalent l'augmentation de la monnoie de tous les États Européens enſemble.

tems

tems nous conſerverons notre ſupériorité ſur elle, dans quelques branches de manufacture; mais je crois que ce n'eſt qu'en imitant ſon exemple, c'eſt-à-dire en augmentant le produit de notre ſol, en encourageant la conſommation des denrées qui peuvent procurer de l'emploi aux Colons nos ſujets; que l'Angleterre retirera de cette conduite les mêmes avantages que la France. Nous enrichirons nos Colonies, nous augmenterons leur attachement pour la Métropole; la population néceſſaire à la ſûreté des Colons, augmentera. Elle accroîtra ſa Marine, fortifiera ſon Gouvernement, & aggrandira ſon Empire.

Londres, 15 Juin 1785.

TRAITÉ
SUR
LES PROPRIÉTÉS ET LES EFFETS DU CAFÉ.

C'EST une opinion généralement reçue que les alimens ont une aussi grande influence sur l'économie animale, que le climat.

Il est donc de la plus grande importance de s'occuper de tous les objets qui ont rapport à la diététique ; & de s'attacher à connoître les substances, dont l'emploi seroit dangereux, pour les faire rejetter, & celles qui ont une in-

fluence avantageuſe ſur le tempérament, pour en répandre l'uſage, & augmenter ainſi le nombre de nos jouiſſances.

Dans cette idée, je me hazarde à ſoumettre au public quelques obſervations ſur les propriétés & les effets du café, conſidéré comme aliment & comme médicament.

Cette denrée n'a été juſqu'à préſent, en Angleterre, qu'un objet de luxe; à peine du moins l'a-t-on conſidéré dans ſes rapports avec l'intérêt public; mais le Gouvernement ayant ſagement obſervé que cette production de nos îles étoit renchérie par nos propres ſujets, a derniérement diminué l'impôt ſur l'importation du café des Colonies; ce qui a facilité l'acquiſition de cette denrée. Il y a apparence que la conſommation en deviendra d'autant plus conſidérable, que l'uſage n'en eſt rien moins que dangereux, & qu'elle n'eſt ſujette à aucune altération. Ainſi il y a lieu d'eſpérer qu'il ſe répan-

dra dans les campagnes, & qu'il deviendra, pour la plus grande partie du peuple, une reſſource précieuſe dans un grand nombre de circonſtances.

La plante, les grains & la boiſſon qui en eſt faite, portent communément le même nom. Les Egyptiens nomment la boiſſon, dont nous parlons, *elkarie;* les Perſans *cahwa;* les Arabes *cachua* & *coava;* les Turcs *chauve*, & *cahue;* d'où tirent leur origine *caphé*, café, *coffi*, *coffee* & *coffea*, noms ſous leſquels cette boiſſon eſt généralement connue en Europe.

Pluſieurs Auteurs *, & particulierement

---

* Auteurs qui, ſuivant M. *Moſeley*, ont donné la deſcription botanique du café.

Bon. Alpin. de Plantis Ægypti, cap. 16.

Bon vel Ban arbor. J. Bauhin, 422.

Evonymo ſimilis Ægyptiaca fructu baccis Lauri ſimili. C. Bauhin; Pinax Theat. Botanic. 428.

Bon vel Ban ex cujus fructu Ægypti po-

le Chev. Hans Sloane, dans les Trans. Ph. N°. 208, p. 63; le Docteur Browne, dans ſon Hiſtoire Naturelle de la Jamaïque; & M. Ellis en 1774, ayant déja donné la deſcription botanique du café & n'ayant laiſſé preſque rien à déſirer ſur la culture & ſur l'hiſtoire de cette plante, il paroît inutile de nous arrêter ſur ces mêmes objets. Cet eſſai

---

tum Coava conficiunt. Pluken. Phytog. 272.

Coffee frutex, &c. Raij. hiſtor. Plant. t. 2, p. 1691.

Jaſminum Arabicum cujus fructus Coffy dicuntur. Boerhaave, Ind. P. 2, p. 217.

Bon arbor cum fructu ſuo Buna. Parkinſon, Theatr. Botan. 1622.

Jaſſaminum Arabicum, Lauri folio, cujus ſemen apud nos *Café* dicitur. Juſſieu, Mém. de l'Acad. 1713, p. 388, t. 7.

Arbor Yemenſis, fructum Coffe ferens, &c. &c. Duglas.

Jaſminum Arabicum, caſtaneæ folio, flore albo odoratiſſimo. Till. Pis. 87. t. 32.

Coffea Arabica, floribus quinqueſidis diſpermis. Linn. Spec. Plant. ed. 2. p. 245.

renfermera cependant quelques traits relatifs à l'hiſtoire de cette plante, qui eſt remarquable, non-ſeulement parce que ſon uſage a été adopté univerſellement dans le Levant, mais encore parce qu'il s'eſt perpétué, malgré le caprice du goût, la violence des loix & l'auſtérité de la religion qui s'étoient réunies pour le proſcrire.

Le détail ſuivant puiſé dans un Auteur Arabe, mettra le Lecteur au fait des révolutions qui s'élevèrent à l'occaſion du café & des préjugés qui en combattirent l'uſage chez les Mahométans. Quoiqu'on y trouve quelques idées plaiſantes, & des opinions contradictoires alors adoptées ſur le café, ce détail pourra cependant être intéreſſant pour les perſonnes qui aiment à réfléchir ſur les bagatelles qui agitent ſouvent avec violence de grandes ſociétés; & qui penſent que les Etats auſſi-bien que les individus, peuvent être ſérieuſement ridicules & égale-

ment exposés à une illusion passagere. On y verra aussi que le café qui après tant d'efforts surmonta enfin tous les obstacles que lui opposoient les Médecins, fut bien près d'être défendu par *l'Alcoran;* mais que la querelle entre *l'Alcoran* & le café finit en quelque sorte par un accommodement.

» KHAIR BEG, Gouverneur de » la Mecque, sous le *Sultan* d'Egypte, » n'avoit jamais pris de café. Un jour » en sortant de la Mosquée, après la » priere du soir, il vit près de la porte » plusieurs personnes assemblées qui » prenoient du café, pour passer la nuit » en prières; il en fut très-offensé, parce » qu'il crut d'abord qu'elles bûvoient du » vin. Mais il fut fort étonné lorsqu'on » lui expliqua les vertus de cette li- » queur, & qu'il apprit qu'on en fai- » soit déjà un assez grand usage à la » Mecque, & qu'elle avoit la propriété » d'exciter la gaité: mais comme il

» étoit dans l'idée que le café étoit en-
» nivrant, ou au moins d'une nature
» propre à faire commettre des ac-
» tions défendues par la loi, il or-
» donna à ces personnes de sortir de la
» Mosquée, avec défense de s'assembler
» à l'avenir dans un pareil lieu pour une
» occasion semblable : il convoqua le
» lendemain une assemblée où siégèrent
» les Magistrats, les Docteurs de la loi,
» les Prêtres & les hommes les plus
» éminens de la Mecque, auxquels il
» communiqua ce qu'il avoit vu la nuit
» précédente ; ajoutant qu'il étoit in-
» formé que ces abus arrivoient fré-
» quemment dans les cafés publics,
» & qu'il désiroit d'avoir leurs avis
» sur les moyens d'y remédier.

» Les Docteurs convinrent que les
» cafés publics avoient besoin de Ré-
» glemens, comme contraires à la loi du
» pur Mahométisme ; & ils déclarèrent
» relativement au café, qu'il étoit né-
» cessaire d'examiner s'il étoit perni-

» cieux au corps ou à l'esprit, & qu'il
» falloit conséquemment prendre sur
» ce sujet, l'avis des Médecins.

» Le Gouverneur fit venir deux Per-
» sans qui étoient frères, & les plus il-
» lustres Médecins qui fussent alors à
» la Mecque; l'un deux écrivit même
» contre l'usage du café, craignant
» peut-être (dit notre Auteur) pour
» ses intérêts; quoi qu'il en soit, ils
» ne manquèrent pas de publier que le
» café étoit froid, sec, & nuisible à
» la santé.

» Un Docteur de l'assemblée re-
» pliqua, que Bengiaslah, ancien Mé-
» decin Arabe très-renommé, avoit dit
» que ces grains étoient chauds & secs,
» & conséquement qu'ils ne pouvoient
» pas avoir les qualités qu'on leur at-
» tribuoit maintenant.

» Les Médecins Persans répondirent
» que BENGIAZLAH ne se con-
» naissait point en café; ils signifièrent
» que quoiqu'il fût mis au rang des

» choſes indifférentes, ou dont chacun
» peut faire un libre uſage, il étoit
» cependant propre à conduire à des
» actions illicites; & que, dans cette
» alternative, il valoit mieux le pro-
» hiber.

» Cette déciſion gagna tous les ſuf-
» frages; & pluſieurs des convoqués
» même, ſoit préjugé ou faux zèle, af-
» firmèrent que le café avoit en effet
» troublé leur cerveau: un des aſſiſ-
» tans ſoutint qu'il ennivrait comme
» le vin; ce qui fit rire toute l'aſſem-
» blée; parce qu'un pareil jugement
» ſuppoſoit qu'il s'étoit mis à même
» de faire la comparaiſon, & qu'il avoit
» conſéquemment bû du vin; ce qui
» eſt expreſſément défendu par la Re-
» ligion Mahométane. On lui en fit la
» queſtion, & il eut l'imprudence de ré-
» pondre affirmativement: il fut con-
» damné, ſur cet aveu, à la baſtonade,
» peine qu'on inflige pour un tel
» crime.

» Le café cependant fut prohibé dans
» la Mecque, comme une chose dé-
» fendue par la loi, malgré l'opinion
» du Mufti qui s'opposa à cette défen-
» se; mais cette rigueur ne dura pas
» long-tems; le *Sultan* d'Egypte loin
» d'approuver le zèle imprudent du
» Gouverneur de la Mecque, fut sur-
» pris qu'il eût osé condamner dans
» cette ville une chose si estimée au
» *Caire*, où plusieurs Docteurs de bien
» plus grande réputation que ceux de
» la Mecque, n'avoient rien trouvé de
» contraire à la Loi, dans l'usage du
» café.

» Le Sultan ordonna pour cet effet
» au Gouverneur de la Mecque, d'an-
» nuller sa prohibition, & de n'em-
» ployer son autorité que contre les dé-
» sordres, s'il en arrivoit dans les ca-
» fés publics; ajoutant, que quoiqu'il
» *fût possible d'abuser des meilleures*
» *choses*, même de l'eau de la fontai-
» ne *Zeruzem*, dans le Temple de la

» Mecque, si estimée de tous les Mu-
» sulmans, ce n'étoit pas une raison de
» les interdire.

» Les deux Médecins qui jouèrent
» un si grand rôle dans la prohibition
» du café, eurent une fin malheureuse.

» Après la réhabilitation, s'il est per-
» mis de s'exprimer ainsi, du café à
» la Mecque, il y fut prohibé de nou-
» veau, & de nouveau rétabli.

» Le *Sultan* d'Egypte consulta les
» Docteurs de la loi sur cette affai-
» re; ils donnèrent leurs opinions par
» écrit, & prouvèrent par de bonnes
» raisons la sottise & l'ignorance de ceux
» qui avoient porté cette condamna-
» tion: ce qui mit le café plus en vo-
» gue qu'il n'avoit jamais été au *Caire;*
» cependant il s'éleva encore des trou-
» bles dans cette grande ville à ce sujet.

» Dans l'année 1523, un Médecin
» scrupuleux soutint que le café entê-
» toit, & qu'il étoit nuisible à la santé;
» il demanda s'il ne vaudroit pas mieux

» le prohiber que de le permettre :
» aucun de ſes confrères ne fut de
» ſon avis ; parce qu'il étoit facile
» de s'appercevoir que le café n'avait
» pas les mauvaiſes qualités qu'il lui at-
» tribuoit ; c'eſt pourquoi ſon avis n'in-
» flua en aucune maniere ſur une ha-
» bitude ſi univerſellement contractée.

» Mais dix ans après, un Prédicateur
» ſe déchaîna ſi fort contre l'uſage du
» café, qu'il prétendoit devoir être re-
» gardé comme une choſe prohibée par
» la loi, que la populace, excitée par
» ſes diſcours, entra avec violence dans
» les cafés publics, caſſa les taſſes & les
» ſoucoupes, & maltraita les perſonnes
» qui s'y trouvoient.

» Alors il ſe forma deux partis dans
» la ville : l'un ſoutenoit que le café
» étoit prohibé par la loi ; l'autre qu'il
» ne l'étoit pas. Mais le Juge en chef
» convoqua une aſſemblée de tous les
» Docteurs, pour connoître leurs opi-
» nions ſur cette diſcuſſion : ils décla-

» rèrent tous unanimement que cette
» queſtion avoit été décidée, en faveur
» du café, par leurs prédéceſſeurs; qu'ils
» étoient tous du même ſentiment
» qu'eux; & qu'il étoit ſeulement né-
» ceſſaire de réprimer l'ardeur extrava-
» gante des zélateurs & l'indiſcrétion des
» prédicateurs ignorans : le Juge qui pré-
» ſidoit à cette aſſemblée fut de cette
» opinion; & ordonna ſur le champ
» qu'on ſervît du café à tous les mem-
» bres aſſemblés; il en prit lui-même :
» cet exemple appaiſa toutes les que-
» relles, & le café en devint plus à la
» mode qu'auparavant.

» Le goût s'en répandit ſi généra-
» lement & fut porté ſi loin à Conſ-
» tantinople, que les *Imans* & les Offi-
» ciers des Moſquées ſe plaignirent que
» leurs temples étoient déſerts, tandis
» que les cafés étoient toujours pleins.
» Les Dervis & les Prêtres s'élevèrent
» conſéquemment avec force contre
» le café, & cherchèrent à le décrier.

» Ils prétendirent que l'usage en étoit
» non-seulement illicite, mais que c'é-
» toit encore un plus grand péché d'al-
» ler dans un café, que de boire du
» vin.

» Après beaucoup de bruit & de
» paroles, les Prêtres s'unirent pour
» obtenir une interdiction solemnelle
» de cette liqueur, soutenant que le
» café grillé ou rôti étoit une espèce
» de charbon, & que toute chose ayant
» la plus petite relation avec le char-
» bon, étoit défendue par la loi. Ils
» dressèrent, à cet effet, une requête
» en forme, qu'ils présentèrent au
» *Mufti*, le priant de vouloir bien y
» répondre, conformément à la fonc-
» tion de sa place. Le *Mufti*, sans se
» donner la peine d'examiner si une
» telle opinion trouveroit des opposans,
» se détermina d'après l'avis des Prê-
» tres, à prononcer que le café étoit
» prohibé par la loi de Mahomet.

» Tous les cafés publics furent im-

» médiatement fermés dans Conſtan-
» tinople, & les Officiers de Police
» donnèrent des ordres pour empêcher
» qu'on ne prît de cette liqueur de
» quelque manière que ce fût.

» Cependant malgré la rigueur avec
» laquelle ces ordres furent exécutés,
» on ne put parvenir à en détruire
» l'uſage ſecret. AMURATH III, ſous
» le règne duquel cette prohibition
» arriva, toléra un peu l'uſage d'une
» boiſſon ſi agréable, qui n'étoit pas
» autrefois regardée comme contraire
» à la Religion. Il permit qu'on en
» prît dans des maiſons particulières;
» cependant le goût pour le café s'ac-
» crut de plus en plus. Les Officiers
» de Police voyant enfin que leurs
» efforts pour le proſcrire étoient inu-
» tiles, permirent, moyennant une
» certaine ſomme, qu'on vendît cette
» boiſſon, pourvu que ce ne fût pas
» en public. Ainſi on ſouffrit qu'on en

» bût dans des maisons, pourvu que
» les portes en fussent fermées.

» Il ne s'en fallut guères qu'on n'é-
» tablît peu-à-peu des cafés publics.
» Il arriva qu'un nouveau *Muphti*,
» moins scrupuleux, mais plus sage
» que son prédécesseur, publia que le
» café ne devoit pas être regardé
» comme un charbon, & qu'en consé-
» quence la liqueur qu'on en faisoit
» n'étoit pas défendue par la loi. Après
» cette déclaration, les fanatiques, les
» prédicateurs, les Médecins, les Gens
» de Loi & le Muphti même, loin de
» se récrier contre le café, en adop-
» tèrent eux-mêmes l'usage; & leur
» exemple fut généralement suivi par
» la Cour & la Ville *. «

Le café, quoique originaire de l'*Arabie heureuse*, étoit en usage en Afrique & dans la Perse, bien long-tems

---

* Voyage dans l'Arabie heureuse, p. 282, 296. Ed. Amst. 1716.

avant que les Arabes en eussent fait une boisson *.

Vers le milieu du quinzième siècle, le *Muphti* d'Aden, ville de l'Arabie heureuse, voyageant dans la Perse, y vit employer cette boisson; &, à son retour, il la fit connoître dans son pays.

C'est depuis cette époque, qu'on a donné toutes ces relations authentiques de l'usage diététique du café; l'enthousiasme, il est vrai, a porté quelques admirateurs de cette graine à prétendre qu'on en connoissoit les vertus dans les siècles les plus reculés, & à supposer que c'étoit le *Népenthe* que reçut HÉLÈNE d'une Dame Egyptienne, & qui est si vanté par HOMÈRE, comme propre à calmer l'esprit, dans l'état le plus violent de la colère, de l'affliction & du malheur.

---

* Voyez un Manuscrit Arabe, dans la Bibliothèque de Sa Majesté Très-Chrétienne, N°. 944.

D'Aden, il se répandit dans toute l'Arabie, & dans les autres parties de l'Empire Ottoman. Il commença à être en crédit à Constantinople sous Soliman le Grand, l'an 1554; & environ un siècle après, on l'adopta à Londres & à Paris.

Les vertus de cette liqueur, qui dispose à la joie, opérèrent dans Constantinople quelques heureux effets au préjudice du despotisme; elle dissipa l'engourdissement qu'avoient causé aux Turcs leurs excès vicieux. Elle excita leurs esprits affoiblis par la dépravation de leurs mœurs; & les disposa à cultiver différentes connoissances; ce qui est un crime capital dans tout Gouvernement qui ne tolère qu'une obéissance silencieuse.

Ricault remarque que pendant la guerre de Candie, sous la minorité de Mahomet IV, lorsque les affaires Turques étoient dans une situation critique, le *Visir* Kupruli supprima les

» cafés, quoiqu'il permît les cabarets: » les premiers favorisant une récréation intellectuelle, & quelques spéculations sur les affaires d'Etat, que » le *Visir* croyoit prudent de prévenir; » les autres, au contraire, ne donnant » lieu de craindre aucun de ces prétendus inconvéniens. Cet Edit fameux n'eut d'autre effet relatif que » de diminuer le revenu; car le goût » qu'on avoit pour le café ne fit qu'augmenter par cette persécution politique, comme cela avoit eu lieu précédemment par les tracasseries de la » Religion. «

Ce qui peut paroître étrange, c'est que le café, après son introduction en Angleterre, éprouva sous Charles II les mêmes difficultés qu'il avoit eu à surmonter en Turquie, sous Amurath & Mahomet. On trouva que les cafés devenoient des assemblées trop considérables; & pour cette raison,

on les défendit, comme des séminaires de sédition *.

Ray a observé que la partie de l'Arabie qui produisoit du café en si grande abondance, pouvoit avec justice être nommée heureuse **, vu la quantité prodigieuse de ce *trésor precieux* qu'on exporte en Turquie, en Barbarie & en Europe ***; on dit que dans Constantinople seulement, on en use pour une somme plus considérable que celle qu'on dépense à Paris pour le vin.

Il ne fut guères possible aux Euro-

---

* Année 1675.

** Le royaume d'Yemen.

*** L'Abbé Raynal dit qu'on exporte présentement de l'*Arabie heureuse*, par an, 12,550,000 livres pesant de café, qui, à 14 sols la livre, produisent à cette contrée 8,785,000 livres tournois (384,308 liv. sterling 15 shillings). Les Compagnies Européennes achètent environ 3,500,000 livres pesant de cette denrée.

péens de se procurer des caffayers vivans, ou d'en obtenir par graines que fort long-tems après qu'il fût devenu un objet de commerce ; les graines exportées étant sèches & non-convenables à la propagation.

On dit que ce fut un François des environs de Dijon qui en fit le premier, en 1670, l'expérience avec succès. Les arbres provenant des graines qu'il avoit semées, produisirent du fruit, mais fade & insipide, & il n'en tira aucun parti intéressant.

Suivant Boerhaave, ce fut un Gouverneur Hollandois qui, le premier, se procura des baies récentes de café, qu'il sema à *Batavia;* il envoya en 1690 un pied de cet arbre à Amsterdam; d'où sont provenues ces graines, qui ont depuis fourni tout ce qui est cultivé à présent aux Indes Occidentales.

En 1714, les Magistrats de Hollande firent présent à Louis XIV d'un pied

de café, qui, ſortant du Jardin d'Amſterdam, fut mis dans celui de Marli.

Les Hollandois, en 1718, commencèrent à cultiver le café à Surinam; en 1727, les François en firent autant à la Martinique, & les Anglois à la Jamaïque en 1728.

Le premier pied fut introduit à la Jamaïque par M. Nicolas Laws, & planté à *Townwell Eſtate*, appellé aujourd'hui *Temple-Hall*, appartenant à M. Luttrell. Tout le monde ſait combien la propagation s'en eſt étendue aux Indes Occidentales depuis cette époque; ainſi il eſt inutile d'en parler ici.

Quelques Ecrivains penſent qu'il y a pluſieurs ſortes de café *; mais les différences qu'il préſente ne procèdent que du ſol, de la culture & du ſoin qu'on en prend.

Si on sème le café dans un ſol ſec,

* Geoffroy; &c.

&

& dans une expoſition chaude, aux îles des Indes Occidentales; ſi, lorſque les arbres ont atteint certain âge, on recueille les graines en maturité, avec ſoin & propreté; ſi on les tient sèches, elles ſeront petites, comme celles qui viennent d'Arabie; & même, ſi on les garde un tems convenable avant que de s'en ſervir, elles auront le fumet & la bonté de celles qu'on importe de Mocka.

Mais le tems & le travail néceſſaires pour obtenir du café de la meilleure qualité, ont rebuté nos Colons qui ne peuvent ſacrifier à cette culture qu'une médiocre dépenſe; parce que juſqu'à préſent le profit de la vente a été trop peu conſidérable. C'eſt pourquoi la quantité, & les groſſes graines des jeunes arbres, d'un ſol fertile & qui n'exige que peu de travaux, ont plutôt tourné à leur avantage que la qualité.

Quand le café a acquis toute la qualité que le Colon eſt en pouvoir de

lui donner, il eſt encore très-important de l'embarquer pour l'Europe avec le plus grand ſoin. On ne doit pas le mettre dans les endroits du vaiſſeau où l'humidité pourroit l'endommager. Il eſt étonnant combien ce grain eſt diſpoſé à s'imprégner des exhalaiſons des autres corps. Le rum, par exemple, s'il eſt placé trop près du café, en gâte le fumet.

On dit qu'un vaiſſeau venant des Indes, il y a quelques années, eut toute ſa cargaiſon de café gâtée *, parce qu'il avoit à bord pluſieurs ſacs de poivre. Les François portent, à cet égard, l'attention plus loin que les Anglois; ils n'oublient rien de tout ce qui peut être avantageux à leur café. Mais ſi leur café eſt ſupérieur au nôtre, c'eſt ſur-tout l'effet du plus grand encouragement. L'induſtrie & le génie des Colons François ont été protégés.

---

* *Miller.*

Les nôtres ont été détournés par un impôt qui empêche la consommation de cette denrée. Ainsi l'esprit de culture a été contrarié, l'amélioration retardée, & conséquemment la production a été bien au-dessous de ce qu'elle auroit dû être.

L'analyse chymique du café démontre qu'il possède une grande portion d'acide; un extrait * gommeux, résineux & astringent; beaucoup d'huile **, du sel fixe *** & du sel vola-

---

* *Newman* en a obtenu huit onces, d'une livre de café brûlé, soumis à des menstrues aqueux & spiritueux.

** *Bourdelin* a retiré six onces six dragmes d'huile, de deux livres & demie de café brûlé: & *Houghton* (Transf. Phil.) deux onces quatre dragmes & deux scrupules d'une livre de café non brûlé.

*** *Lefévre*, *Newman*, *Lemery* & *Bourdelin* ont obtenu neuf dragmes & demie de sel fixe, de deux livres & demie de café brûlé.

til *. Tels ſont les principes d'où dépendent ſes qualités en Médecine.

En le torréfiant, on le délivre, non ſeulement de ces principes, ou bien on les rend ſolubles dans l'eau, mais on lui donne encore une qualité qu'il ne poſsède pas dans ſon état naturel.

Le feu détruit ſon goût de crudité & la partie aqueuſe de ſon mucilage ; il le dépouille de ſes propriétés ſalines, & rend ſon huile *empyreumatique ;* d'où provient cette odeur piquante, & ce fumet qui excite à la gaîté.

Le feu agit ſur les huiles végétales de la même manière que ſur les viandes grillées qui acquièrent ainſi cette odeur agréable, ſi propre à exciter l'appétit.

On a eſſayé de rôtir, en guiſe de café, des féves, des pois, du froment

---

* *Floyer* & *Bourdelin* en ont obtenu un ſel volatil faiſant une forte effervescence, avec l'acide marln.

& du riz, avec des amandes : mais l'huile que fournissent ces différentes substances n'approche point, pour la délicatesse, de celle que donne le café. Le feu convertit celle-ci en un empyreume particulier, d'où, comme nous venons de le dire, provient l'odeur piquante & le fumet qui rendent cette liqueur si agréable.

On doit apporter les plus grandes précautions dans la manière de rôtir le café : DUFOUR remarque que les vertus & le bon goût de ce breuvage dépendent de cette première opération ; il perd le plus souvent toutes ses qualités par la méthode ordinaire. BERNIER dit, qu'étant au grand *Caire*, où le café est fort en vogue, les meilleurs connoisseurs l'assurèrent, qu'il n'y avoit dans cette grande ville, que deux hommes capables de bien préparer cette liqueur.

Le café, s'il n'est pas assez rôti, perd de sa qualité, & charge & op-

presse l'estomac : s'il l'est trop, il devient fade, aigre, & prend un goût de brûlé désagréable ; il échauffe, & agit comme astringent *.

Le café, aussi-tôt après avoir été rôti, doit être enfermé, jusqu'au moment où l'on veut l'employer ; il perdroit, sans cette précaution, ses vertus, sa qualité volatile & son fumet.

Quatorze livres pesant de café crû sont ordinairement réduites à onze livres dans les cafés publics, après qu'elles ont été rôties, pour lesquelles le Négociant paye sept sols & demi, à la taxe de cinq shillings pour chaque cent pesant **. On doit rôtir plus ou moins le café, suivant son âge & sa qualité, & sa réduction varie alors. Il faut se restreindre, à cet égard, à des règles plus exactes que celles que l'on

* Cetera bonitas Caovæ præcipuè dependet » à curiosâ & exquisitâ tostione. « RAY.

** A Londres.

ſuit ordinairement. Par exemple, ſi on mêle différentes ſortes de café enſemble, comme chacune exige un degré différent de chaleur pour être rôtie bien à point, la boiſſon ſera moins délicate & moins agréable que ſi elle n'eût été faite qu'avec une ſeule ſorte de café. Il n'eſt guères poſſible d'en avoir qui réuniſſe toutes les qualités qu'on deſire, à moins qu'on ne le faſſe rôtir chez ſoi avec les précautions que nous avons indiquées.

Le café, bien préparé, agit ſur l'eſtomac, comme un excellent tonique & un très-bon fortifiant; ce qui eſt prouvé par l'effet immédiat qu'il produit ſur ce viſcère, lorſqu'il eſt ſurchargé de nourriture, affadi par de mauvaiſes digeſtions, ou affoibli par l'intempérance.

Il convient particuliérement aux perſonnes dont l'eſtomac eſt naturellement foible. Il leur fait éprouver une ſenſation agréable; il accélère le cours

de la digeſtion ; il corrige * les crudités ; il fait paſſer la colique & diſſipe les flatuoſités.

A ſa vertu ſtomachique il joint l'avantage de répandre une chaleur agréable qui convient aux eſprits animaux ; il diſſipe la non chalance & la langueur ** chez les perſonnes dont le genre nerveux eſt affoibli par l'excès, par la fatigue ou une conduite irrégulière.

---

* Nous n'entendons pas clairement ce que c'eſt que le cours de la digeſtion dans le corps ; mais nous pouvons conclure avec *Spalanzani* que la digeſtion artificielle faite hors du corps ſans l'aſſiſtance du fluide gaſtrique, n'a aucun rapport avec la digeſtion. Qui ne croiroit pas, à cauſe du déſagrément qu'on éprouve à boire du vin mêlé dans du café, qu'il en réſulteroit des effets déſagréables ? L'expérience prouve le contraire. Cette conformité dans l'eſtomac eſt l'effet d'un pouvoir naturel que l'art ne peut imiter.

** *Baglivi.*

Les maladies occaſionnées par l'intempérance ont ordinairement leur ſiége dans l'eſtomac ; quand cet organe eſt affecté, au lieu de donner aux alimens la préparation néceſſaire pour que les veines lactées puiſſent tranſmettre aux différentes parties du corps des ſucs doux & ſalubres propres à l'économie animale, il devient au contraire la ſource de pluſieurs maladies & la cauſe d'un dépériſſement total.

La chaleur & la force du café le rendant propre à atténuer les fluides viſqueux, & à accélérer la circulation, on s'en eſt ſervi avec grand ſuccès dans les fleurs-blanches, l'hydropiſie, dans les maladies des *vers*, dans le coma, l'anaſarque & pluſieurs autres indiſpoſitions occaſionnées par une nourriture mal ſaine, ou par le défaut d'exercice, la foibleſſe des fibres, & la ſuppreſſion de tranſpiration.

Les bons effets du café dans le vertige, la léthargie, le catharre, & les

maux de tête, occaſionnés par l'obſtruction des vaiſſeaux capillaires, ſont conſtatés par une très longue expérience *. Il eſt contre-indiqué dans certains cas d'apoplexie; mais alors on le fait prendre avec ſuccès en lavement. Malebranche a guéri de cette manière une perſonne attaquée d'apoplexie **.

Perſonne n'ignore l'utilité du café dans le mal de tête; ſa vapeur eſt quelquefois bonne pour en appaiſer les douleurs. Dans les Indes Occidentales, où les maux de tête violens, tels que la céphalalgie, l'hémicranie & le clavus ſont plus fréquens & plus cruels qu'en Europe, le café eſt le ſeul remède

* La tête eſt la partie de tout le corps ſur laquelle le café a le plus d'action; l'uſage ordinaire de cette boiſſon eſt un moyen preſque infaillible de prévenir l'apoplexie, la paralyſie, la léthargie & preſque toutes les autres maladies ſoporeuſes. *De Blegny*, page 180.

** Hiſt. de l'Acad. des Sciences, 1702.

auquel on ait recours dans ces différens cas. On employe quelquefois les opiatiques dans les mêmes circonſtances ; mais le café a, de plus que l'opium, l'avantage de pouvoir être pris ſans inconvénient dans les maux d'eſtomac ; les femmes, qui ſont les plus expoſées à ces indiſpoſitions, peuvent en faire uſage en tous tems ; il diſſipe les congeſtions d'humeurs & les obſtructions qui ſont les cauſes très fréquentes de ces indiſpoſitions, que l'opium aggrave, comme on ſait, lorſque le ſoulagement momentané qu'il procure a ceſſé*.

---

* Ego cùm Lugduni-Batavorum ſtudiis operam darem, per totum annum Cephalæa miſerè laboravi, & poſtquàm potui copiosè Tée, & præcipuè quidem *Coffee* quotidie ſumendo aſſuevi, & ſemper immunis ab eâ vixi, non tantùm ſed ab omni alio incommodo, quamvis antea ita vixerim, ut mortis haberet vices lenta quæ trahebatur mihi vita gementi, qui per totum quinquenninm cum longâ morborum ſerie acriter conflictavi. RAY.

On l'emploie dans toutes les obſtructions des viſcères, à cauſe de ſes qualités excitatives & déterſives. Il aide les ſécrétions; il provoque les menſtrues, & il appaiſe les douleurs occaſionnées par le retard de cette évacuation. Perſonne n'ignore qu'en Amérique, les femmes ſont très-ſujettes à la chloroſe & à la ſuppreſſion des mois; ſoit que ces maladies reconnoiſſent pour cauſe la variation du tems, ſoit qu'elles dépendent du peu de ſoin que les femmes y prennent d'elles-mêmes; il eſt certain qu'on en guérit un très-grand nombre par l'uſage ſeul du café pris très-fort & très chaud à déjeûner, & ſuivi d'un bon exercice *.

---

* » Utuntur tamen ejus decocto ad roborandum ventriculum frigidiorem, adjuvandamque concoctionem, & non minùs ad auferendas à viſceribus obſtructiones; in timoribuſque hepatis lieniſque frigidis, & antiquis obſtructionibus, feliciori cum ſucceſſu decoctum multos dies experiuntur. Quod etiam

Les personnes chargées de surveiller les plantations en Amérique, ainsi que les autres qui s'y occupent des différens objets de culture, & qui sont exposées aux rosées du matin & du soir, prennent, comme un excellent préservatif, une tasse de café avant d'aller à la campagne: il fortifie leur estomac, & elles s'occupent ainsi sans inconvénient des travaux relatifs à l'Agriculture, & spécialement des défrichemens; elles font aussi impunément leur résidence dans des lieux humides, ou dans le voisinage d'une eau stagnante. Ceux qui

---

uterum maximè respicere videtur, ipsum enim excalfacit, obstructionesque ab eo aufert, sic enim in familiari usu est apud omnes Ægyptias, Arabasque mulieres, ut semper, dum fluunt menses, ipsorum vacuationem, hujus decocti ferventis multum paulatim sorbillantes adjuvent, ad promovendos etiam, in quibus suppressi sunt, usus hujus decocti, purgato corpore multis diebus, utilissimus est. « P. *Alpin.* lib. 16.

ſe livrent inconſidérément à l'intempérance, trouvent dans le café un très-bon reſtaurant; c'eſt encore un bon remède contre la nauſée & la foibleſſe, & contre cet état de déſordre qui ſuit toujours l'uſage immodéré des liqueurs fermentées, ou du rum nouveau.

Dans les fièvres continues & remittantes des pays chauds, le quinquina eſt ſouvent indiqué ; mais il arrive quelquefois que l'eſtomac ne peut le ſupporter. Le Médecin eſt alors d'autant plus embarraſſé, que le moindre retard devient pernicieux au malade : le café ſubſtitué dans ces circonſtances à l'écorce du Pérou, pris même en ſubſtance, a produit ſouvent les plus heureux effets.

Le café a l'avantage de provoquer la tranſpiration *; il tempère la ſoif & la chaleur morbifique.

On penſe que le grand uſage qu'on

* *Leewenhock, Huxham.*

fait du café en France, a diminué la force de la gravelle. Cette maladie eſt du moins plus rare dans les Colonies Françoiſes, où le café eſt très-en vogue, que dans les Colonies Angloiſes, où l'on en prend beaucoup moins.

En Turquie, où il ſert de boiſſon principale, la gravelle & la goute, ces maladies ſi cruelles & ſi communes dans nos provinces, ſont à peine connues*.

On l'a trouvé propre à calmer cette toux incommode qui accompagne ſou-

---

* Il eſt d'expérience que la boiſſon du café eſt d'un grand ſecours aux perſonnes replettes, ou qui ont en particulier le ventre trop gros. Il eſt très-utile dans les cas d'embarras dans les reins, qui devient ſouvent la cauſe générative des pierres, & par conſéquent des coliques néphrétiques & des ſuppreſſions d'urine. » Cette boiſſon eſt auſſi ſalutaire aux Goutteux; ceux qui en font un uſage journalier, en retirent du moins cet avantage, que leurs accès ſont moins fréquens & beaucoup plus ſupportables. « *De Blegny*, pages 185 & 186.

vent la petite vérole* & les autres éruptions fiévreuſes. Une taſſe de fort café, ſans lait ou ſans ſucre, pris dans l'aſthme au moment de l'accès, le fait diſparoître, & quelquefois même ſans retour. Le Chevalier Floyer, après avoir été ſujet pendant preſque toute ſa vie à des attaques d'aſthme, quelques recherches qu'il eût faites pour s'en garantir ou obtenir du ſoulagement, eſſaya, quoiqu'il eût plus de quatre-vingts ans, de faire uſage du café contre cette maladie, & il en obtint le plus grand ſuccès.

Préparé fort & clair, & mêlé avec aſſez grande quantité de lait bouilli, le café devient un aliment fort nutritif & balſamique; il convient alors beaucoup dans la phtyſie & toutes les maladies où l'uſage du lait eſt indiqué**;

---

* *Huxham.*

** » Elle eſt (la boiſſon du café) d'un effet merveilleux pour ceux qui ont la poitrine

il rétablit promptement les conſtitutions épuiſées par la goutte ou par d'autres maladies chroniques.

Au moyen de cette boiſſon, on peut s'appliquer long-tems à une étude ſuivie, & ſupporter de longues veilles, ſans que la ſuſpenſion du repos ou du ſommeil ait aucune ſuite fâcheuſe, ou du moins auſſi fâcheuſe qu'on a lieu de la craindre ſans cette précaution.

On ſait que ceux qui voyagent dans les contrées du Levant, & les couriers chargés de dépêches, ſe dédommagent par l'uſage alternatif de l'opium & du café, de l'ennui d'un long voyage; que les Dervis & les fanatiques Religieux, dans leur dévote ferveur, ſupportent les veilles, la longueur de leurs prières

---

naturellement foible, ou accidentellement affoiblie par le rhume, par la toux invétérée, par une pulmonie naiſſante, & par ces autres eſpèces de fluxions qui rendent la voix rauque, & qui cauſent l'aſthme & la difficulté de reſpirer. « *De Blegny*, page 189.

nocturnes, au moyen de cette agréable liqueur.

BERNIER rapporte que les Turcs se soutiennent pendant un tems considérable sans autre aliment que le café, qu'ils regardent comme une substance très-nourrissante: c'est dans cette idée que pendant le jeûne austère du *Ramadam*, ou Carème des Turçs, il est non-seulement défendu d'en prendre, mais on est même accusé d'avoir violé les loix du Prophète, pour en avoir seulement flairé l'odeur.

Bacon dit que le café soulage la tête, réjouit le cœur, & aide à la digestion *. Le Docteur Willis assure que si on en boit tous les jours, il *éclaire*, il *vivifie* l'ame, & dissipe tous les chagrins **. Le célèbre HARVEY en

---

* Cent. 8, exp. 738. Il paroît que *Bacon* a pris cette idée de *Hakluyt*, dans ses cafés Turcs, lequel cite *Biddulp*.

** Pharmaceut. Rat. p. 1.

faiſoit un grand uſage; c'étoit preſque le ſeul aliment que VOLTAIRE ſe permettoit ſur la fin de ſes jours. Les Gens-de-Lettres & toutes les perſonnes qui mènent une vie ſédentaire, y ont ordinairement recours, pour réveiller leur mémoire affoiblie à force d'étude & de réflexion *.

Parmi les précieuſes qualités du café, celle de remédier aux inconvéniens qui ſont la ſuite d'un uſage immodéré de l'*opium*, ne doit pas être conſidérée comme la moins importante; & puiſqu'il eſt donné à l'homme d'abuſer des meilleures choſes, on doit ſe féliciter du moins de ce qu'on a dans le café un remède efficace contre l'abus qu'on fait ſouvent de l'opium.

Les déſordres que peut occaſionner

---

* » Elle fortifie la mémoire & le jugement; c'eſt un aliment qui fortifie puiſſamment toutes les actions naturelles. *De Blegny*, page 181, 184.

l'habitude continuelle de prendre des doſes exceſſives d'*opium*, ſont la perte d'appétit, la ſtupeur, la débilité, la perte de la mémoire, la mélancholie, la paralyſie & l'hydropiſie; & cette ſubſtance lors même qu'elle eſt épurée & ſous la forme de laudanum, quoiqu'on ne l'emploie que dans les cas appropriés, & à des doſes modérées, produit cependant d'ordinaire la nauſée, la langueur, le vertige, les ſueurs froides, le mal de tête, les paſſions hyſtériques & le tremblement.

Quelques Médecins & quelques Chymiſtes enthouſiaſtes de l'opium, ont fait différentes tentatives pour améliorer cette ſubſtance, en la dépouillant de ſes propriétés nuiſibles *; mais

* *Paracelſes*, *Helmont*, *Silvius*, &c. L'uſage de l'opium, dans les maladies vénériennes, n'eſt nullement une nouvelle découverte; il a eu ſes partiſans & ſon emploi, comme le gaïac, & d'autres diaphorétiques.

malgré les différentes préparations qu'ils lui ont fait ſubir, ils ne ſont point parvenus, comme le ſoutient le fameux SYDENHAM, à remplir le but qu'ils s'étoient propoſés.

On ſait qu'il n'y a eu aucune préparation ou combinaiſon d'*opium*, depuis le Roi Mithridate juſqu'aux jours du Docteur Jones, qui ait pu prévenir ſes mauvais effets ſur certains individus, & garantir les malades des ſuites ſouvent fâcheuſes de l'uſage de ce médicament.

Une telle préparation ſerait ſans doute une acquiſition très-précieuſe pour la matière médicale; mais nos déſirs à cet égard ne ſeront peut-être jamais accomplis: une pareille amélioration ne paroît pas être dans la nature; les qualités nuiſibles de cette plante dépendant

---

Farnelius, de curatione Luis Ven. *Palmarius*, de Lue Ven. *Willis*, Pharmaceut. Rat. p. 1. *Paulli*, de Papavere, &c.

ſuivant toute apparence, d'une organiſation particulière; & il en eſt de cette combinaiſon de bonnes & de mauvaiſes qualités, comme de celle qui ſe rencontre ſouvent parmi les hommes, où l'on voit quelquefois les vertus les plus eſtimables alliées chez la même perſonne aux défauts les plus rebutans; quoi qu'il en ſoit, & pour en revenir à ce que nous avons dit des bons effets du café contre les inconvéniens occaſionnés par l'opium; nous obſerverons que c'eſt du moins une conſolation lorſqu'on ne peut prévenir un mal quelconque d'avoir trouvé un moyen de le guérir.

Tous ceux qui ont écrit ſur le café conviennent qu'il poſſede la vertu particuliere de détruire les effets hypnotiques ou ſoporeux de l'opium; mais ils donnent à entendre que l'action ſtimulante du café n'a lieu que dans cette circonſtance, comme ſi la qualité excitative de cette boiſſon avoit beſoin pour ſe manifeſter d'être miſe en oppo-

ſition avec la qualité contraire qui ſe trouve dans l'opium.

Je ſuis convaincu par une expérience de pluſieurs années que le café eſt non-ſeulement le meilleur correctif de l'opium, mais que c'eſt encore le remède le plus efficace contre les maladies occaſionnées par les opiatiques; & que l'action de ces médicamens peut être modifiée ou étendue, comme leur doſe peut être graduée à volonté, au moyen du café.

Lorſqu'un Malade a pris un opiat dans la nuit, il éprouve le lendemain matin un ſentiment particulier de peſanteur, accompagné ſouvent de mal de tête, de mal-aiſe ou d'affections nerveuſes; mais il ſuffit d'une ou de deux taſſes de fort café, pour les diſſiper entierement.

J'ai employé le même remède avec un égal ſuccès dans les douleurs d'eſtomac, les rétentions d'urine, & les paralyſies de la veſſie, qui ſont quelque-

fois la ſuite des doſes fortes & réitérées d'opium, dont on fait un fréquent uſage dans les Hôpitaux militaires des pays chauds.

L'on croit généralement, que les *Turcs* ne font uſage du café que dans l'intention de remédier aux effets ſoporatifs de l'opium; mais cette opinion, quoique fort ancienne, eſt ſans aucun fondement. Il eſt très-certain que les *Turcs*, ainſi que les *Perſans* & les *Indiens*, n'ont recours à *l'opium* que comme à un cordial *, deſtiné ſpécialement à réveiller leur tempéramment dans des circonſtances que le Prophête leur a fait une loi de renouveller ſouvent; & dans toutes les occaſions où ils ont beſoin d'exciter leur courage **: mais comme

* » Præſtantiſſimum ſit remedium cardiacum unicum penè dixerint, quòd in naturâ hactenus eſt repertum. « *Sydenham.*

** Mandelsho's, voyages & travels in to the eaſt, lib. 1, p. 37, 78, 84.

» *Bellonius*, lib. 3, cap. 15. *Eraſtus*, diſp.

ſon

ſon action eſt bientôt après ſuivie de langueur, de laſſitude, & d'un abattement ſingulier des eſprits, ces différens Peuples ont recours au café comme au remède le plus efficace contre ces indiſpoſitions.

Puiſque notre ſujet nous a conduit à faire mention des mauvais effets de l'opium, qu'il nous ſoit permis de préſenter cette ſubſtance ſous un point de vue plus avantageux, en faiſant une énumération ſuccinte des vertus de ce remède précieux.

Si le *ſilphium* a reçu des marques d'une vénération particuliere ; ſi la figure en a été empreinte ſur la monnoie; ſi cette plante a été ſuſpendue dans les temples * ; ſi la *mauve* a été

---

de ſapor. & narcot. *Geo g. Andreæ* itiner. ind. lib. 2, cap. 9. *J. J. Saar* itiner. ind. p. 11. *Fogelius* de Turcarum nepenthe, &c.

* *Plin. Hiſt. Nat.* Lib. 19, c. 3. *Heſychius*, Βᾶττε σίλφιον. *Spanheim*, de uſu & preſt. nummis. Diſſert. 4.

honorée de l'épithète de sacrée *; si on a érigé une statue à la *Laitue* **; quels honneurs ne sont pas dûs au Pavot, dont le suc, lorsqu'il est pur, & qu'il n'a souffert aucune altération, est non-seulement un puissant anti-spasmodique, mais possède encore la propriété de s'opposer à la résolution des fluides, de redonner à des organes particuliers, dont les affections ont souvent des suites dangereuses, le principe de vie qu'ils avoient perdu; d'appaiser les douleurs physiques & morales, en procurant un sommeil tranquille? telles sont les vertus que possède le Pavot, exclusivement à toute autre plante: don précieux qui mérite toute la reconnoissance des hommes envers le Créateur qui les en a favorisés.

---

* Par *Pythagore.*

** Par *Auguste. Sueton.* Plusieurs personnes de la famille des Valériens anoblirent leur nom par celui de *Lactucinii.*

On pense bien que l'opium, malgré toutes ses propriétés, ayant eu ses détracteurs, le café, qui en possède encore de plus précieuses, a dû avoir aussi les siens. Ainsi de même que le Professeur STAHL, & DE HALL en Allemagne *, peuvent être mis au nombre des plus furieux ennemis de l'*opium*; Simon PAULLI de *Rostock*, devenu par la suite Médecin du Roi de Dannemark, doit être compté parmi les détracteurs du café. De même que les premiers n'appercevoient ou affectoient de n'appercevoir que les défauts de l'*opium*, Paulli fermoit les yeux sur les propriétés du café. Mais les préjugés de Paulli sur cette boisson, comme sur le thé, le chocolat & le sucre, n'étoient pas fondés sur sa propre expérience, mais sur des anecdotes, recueillies par des Voyageurs peu atten-

* *De Opii Impostura.*

tifs, & prévenus eux-mêmes par des récits abſurdes & de fauſſes conjectures *.

PAULLI ne connoiſſant pas les propriétés réelles du café, ne conſulta que ſon imagination qui lui en fit ſuppoſer de fabuleuſes; & l'ayant claſſé parmi des objets avec leſquels il a auſſi peu d'affinité, que ces mêmes objets n'ont d'analogie entr'eux **, il attribua à cette boiſſon les mauvaiſes qualités qui, ſuivant la doctrine de Galien ***, doivent

---

* *Olearius. Martianus*, Chinenſes exciſcentur, ab herbâ Theè ut vix exſpuant. « *De Garenciers*, de tabe anglicanâ.

** « Inſtar rutæ, agni caſti, camphoræ, theè, coffee, chocoladæ, & ſimilium omnis, » &c. *S. Paulli*, quadrip. botan. p. 396.

*** Corpus enim tale natura eſt, propterea » quod caliditate, frigiditate, humiditate, » ſiccitate, ſic comiſtum eſt, nam carni eſſe » carnem, nervo nervum, & aliorum uni- » cuique, id eſt quod eſt ob qualitatem » quatuor prædictarum, &c. « *Galen.*

produire ſur le corps un effet qui leur ſoit analogue; & il appuya ſon aſſertion ſur la deſcription qu'il avoit lue, des effets que le café eſt ſuppoſé avoir produits ſur le *Sultan* Mahomet Caſnin, Roi de Perſe, qui perdit, dit-on, la vigueur de ſa conſtitution pour avoir trop aimé cette boiſſon*.

Mais la Chymie & l'expérience ont éclairci ce point de doctrine, & l'édifice ſans baſe de PAULLI a été entièrement renverſé**.

J'ai fait une mention particulière du ſentiment de Simon Paulli, pour donner une idée des erreurs dans leſquelles la prévention peut entraîner

---

* The travels of the Ambaſſadors from the *Duke of Holſtein* into *Muſcovy* & *Perſia*, lib. 6.

** Voyez page 26, *de Blegny*. » Il n'y a aucuns ſels ni fixes ni eſſentiels plus ſtomachiques, plus tempérans & plus diſſolvans que ceux qu'on tire du café, &c. «

un homme d'ailleurs très-instruit ; & pour faire voir sur quelles fables étoit fondée l'assertion de cet Auteur relativement aux effets du café, qui, suivant lui, agit sur les Persans (ainsi que le thé sur les Chinois) comme un puissant dessicatif, qui rend inhabile à la génération. L'opinion de Paulli, quoique fondée sur des relations absolument fausses, fut bientôt très-répandue, & adoptée par le plus grand nombre, comme elle l'avoit été par lui sans aucun examen. DUFOUR & plusieurs autres Voyageurs ont réfuté les faits sur lesquels Paulli appuie son assertion. Sir THOMAS HERBERT, qui a demeuré long-tems dans le Levant, assure que les *Persans* ont une opinion bien plus avantageuse du café, que ne le prétend l'Auteur que nous venons de citer. Ils pensent qu'il réjouit le cerveau, qu'il dissipe la mélancholie ; & produit une coction excellente ; qu'il tient éveillé ; qu'il

purge la bile ; qu'il éclaire l'esprit ; & qu'enfin l'usage habituel en est très-avantageux. Ils aiment tant cette boisson, qu'ils prétendent, dans un enthousiasme assez ordinaire aux Orientaux, qu'elle a été inventée par l'*Ange Gabriel*, pour rétablir la santé délabrée de Mahomet, qui s'en trouva fort bien *.

---

* En mettant à part l'éxagération de cette opinion *Persienne*, voici au moins une tradition par laquelle on voit que cette liqueur étoit en usage, dans l'Arabie, au tems de *Mahomet*, qui s'enfuit de la *Mecque*, l'an 622 : ce fut huit siècles & demi avant que le traité en faveur du café, d'un savant *Médecin d'Egypte*, ne parût ; il fut, dit-on, écrit en 1470 ; la copie est, comme nous l'avons dit, dans la Bibliothèque du Roi de France. Toutes les Nations anciennes, qui ont fait grand usage des légumes, en préparoient une grande partie par la torréfaction ; & il est très-vraisemblable que les Arabes connoissoient l'art de préparer une liqueur avec les graines séchées ou rôties d'un arbre indigène

Il y a eu grand nombre d'opinions différentes sur le café; quelques Écrivains avancent qu'il est *sec*, & que pour cette raison il convient aux personnes replètes & phlégmatiques, mais qu'il est pernicieux à celles qui sont maigres; d'autres soutiennent qu'il est froid, & qu'il convient pour cette raison, aux sanguins, aux bilieux, & aux complexions chaudes; d'autres prétendent qu'il est *chaud*, & conséquemment nuisible aux tempéramens sanguins & bilieux, mais qu'il convient aux tem-

---

dans ces contrées, avant que ce même usage fût connu en Egypte, en Perse ou dans quelques autres contrées voisines; c'est une question, plus curieuse qu'importante, de savoir, si la boisson ne tire pas son nom de *Cufa* ou *Cafa*, ville de l'Arabie heureuse: le mot Arabe *ban* (grain de café) correspond à notre *féve*, (en Anglois *bean*) & est probablement son étymologie: peut-être le mot grec Βύνη, « *orge trempée dans l'eau*, » en Anglois *molt* (dreche) peut venir de l'arabe *buna*.

péramens froids : quelques perſonnes aſsûrent qu'il agit comme *calmant*, d'autres comme *ſtimulant*; nous nous garderons bien d'entrer en lice avec aucun de ces prétendus connoiſſeurs: la matière médicale déſavoue leurs prétentions, comme le fruit de leur ſeule imagination; la déciſion de leur diſpute doit être renvoyée au ſynode des Prêtres Turcs.

Je ſais fort bien que pluſieurs perſonnes penſent que le café eſt nuiſible » aux tempéramens maigres & bilieux, » aux mélancholiques, aux hypochon- » driaques, & à ceux qui ſont ſujets » aux hémorrhagies. « Telle eſt du moins à cet égard le ſentiment de WILLIS, de CHEYNE & de LEWIS.

Et je conviens avec eux que le café doit être interdit, dans quelque contrée que ce ſoit, dans les cas d'hémorrhagies, & particulièrement dans celles de la matrice, dans le crachement, l'expectoration ou le vomiſſe-

ment de ſang *. Mais il eſt fort aiſé de prouver que, hors ces cas, c'eſt une boiſſon très-ſalutaire, comme cela eſt démontré par l'uſage général qu'on en fait en certaines contrées. Il eſt même étonnant qu'une telle aſſertion ait trouvé des partiſans en Angleterre, où l'uſage modéré qu'on fait de cette boiſſon met rarement à portée de juger des inconvéniens occaſionnés par l'abus qu'on en peut faire. Et s'il m'eſt permis d'ajoûter ici le réſultat de mes propres expériences dans ces mêmes contrées, je puis aſsûrer qu'elles démentent les imputations qu'on a faites contre le café, & que mes obſervations ont été confirmées par celles que j'ai reçues des Médecins de Conſtantinople & de pluſieurs autres Villes de l'Empire Ottoman.

Pour ne rien laiſſer à déſirer ſur cette

---

* Le Docteur *Percival* dit cependant que c'eſt un puiſſant ſédatif. Vol. 1. p. 127.

queſtion importante de diététique, nous allons examiner avec attention les raiſons ſur leſquelles ſont fondées les reſtrictions qu'on a faites relativement à l'uſage du café.

Je remarquerai d'abord relativement aux tempéramens foibles, que cette boiſſon ne m'a paru produire ſur eux aucun mauvais effet, ou que du moins, elle ne leur a occaſionné que de très-petites indiſpoſitions. J'avoue que je ne connois aucune bonne théorie, d'après laquelle on doive s'abſtenir d'uſer du café avec modération ; & je ne vois pas pourquoi il ſeroit moins innocent pour les tempéramens foibles, que pour les perſonnes repletes ou qui ont ſeulement le ventre un peu gros.

Quant à la manière dont agit le café ſur les *tempéramens bilieux*, il exiſte à cet égard des faits avérés, & l'on me permettra de m'en tenir à l'expérience: elle nous apprend que dans les climats chauds, où les tempéra-

mens bilieux ſont en bien plus grand nombre que par-tout ailleurs, & où l'on fait un uſage bien plus fréquent du café que dans les autres contrées, on a obſervé que cette liqueur adouciſſoit les aigreurs de la bile ; qu'elle étoit fort utile dans le *cholera-morbus* ; que l'eſtomac, chez les perſonnes bilieuſes, s'en accommodoit mieux que d'aucune autre boiſſon ; que les nauſées, qui accompagnent ſouvent les affections bilieuſes, cédoient à l'uſage du café, dont on s'eſt encore ſervi avec ſuccès dans la jauniſſe & dans les obſtructions du foie.

On peut oppoſer à ceux qui prétendent que le café eſt nuiſible dans les *affections mélancholiques & hypochondriaques*, que cette aſſertion eſt démentie par les ſuccès les plus conſtans qu'en ont obtenu toutes les perſonnes atteintes d'obſtructions des viſcères ; quant à la propriété qu'a cette liqueur d'égayer les eſprits, elle ne

peut être contestée, puisqu'elle se manifeste aussi-tôt après qu'on en a fait usage*.

Si, comme il paroît nécessaire à quelques personnes, qu'on dise du mal de quelque chose, afin d'en exhausser les vertus, on demande qui est-ce qui doit s'abstenir entiérement de l'usage du café, je répondrai que je ne connois personne qui soit particuliérement dans ce cas. Les individus qui ont les nerfs d'une sensibilité particulière, & ceux qui sont sujets à l'irritabilité fiévreuse, doivent s'abstenir non-seulement du café, mais de toute liqueur échauffante. Chacun doit à cet égard prendre conseil de sa propre expérience, & si elle lui apprend constam-

* Il remédie très-efficacement dans les deux sexes, à toutes espèces d'indispositions qu'on attribue aux vapeurs du foie, de la rate & de la matrice, par conséquent aux maladies hypochondriaques, & généralement à toutes les passions hystériques, &c. *De Blegny*, p. 177.

ment que le café ne lui convient pas, il doit s'en abſtenir *.

Tout le monde ſait qu'il y a des perſonnes d'une telle conſtitution, qu'elles ne peuvent rien ſupporter de ce qui augmente la ſenſibilité de leurs nerfs, & que d'autres ſont ſinguliérement affectées par de certains échauffans. Il y a telle perſonne à qui une taſſe de fort café peut cauſer un tremblement de main. Boyle rapporte qu'il a vu cette boiſſon produire le même effet qu'un émétique. Elle échauffe quelquefois & empêche de dormir. Mais le thé, le vin de Champagne & pluſieurs autres boiſſons d'un uſage en-

* Je ſais qu'il ſe trouve indifféremment parmi les bilieux, les ſanguins, les pituiteux & les mélancholiques, des perſonnes à qui le café fait du bien, & d'autres à qui il fait du mal; mais il n'en eſt pas moins vrai qu'il y a peu d'alimens ou de médicamens auſſi généralement bons que le café, &c. *De Blegny*, p. 105.

core plus général que celle-ci, produisent quelquefois des effets semblables. FLARE & quelques autres, ont confondu cet excès de sensibilité nerveuse, avec la paralysie, qui dépend de la privation de la sensibilité; contre laquelle rien ne paroît plus convenable que le café *.

On ne doit point être surpris que l'abus d'une substance telle que le café, douée de principes actifs, & dont les effets sont si évidens, devienne nuisible dans plusieurs circonstances, & qu'il n'agisse quelquefois sur les personnes d'une foible complexion, d'une manière particulière & relative à leur tempérament. FLARE rapporte que ses

* At *resolutio nervorum* interdùm tota corpora, interdum partes infestat. Veteres authores illud αποπληξιαν, hoc παραλυσιν nominaverint. *Cels.* lib. 3, cap. 27.

» Privatio est sensus & motus, in toto » corpore, vel parte quâdam. « *Aret.* cap. 7, lib. 1.

nerfs furent affectés, pour en avoir pris long-tems & avec excès *. Cepen-

* *Flare*, s'étant cité lui-même, comme une perſonne à qui le café avoit fait du mal, a induit bien des perſonnes en erreur; & comme on a allégué pluſieurs fois cet exemple pour juſtifier les objections qu'on a pu faire contre le café, je crois qu'il ne ſera pas inutile de rapporter les propres paroles de cet Auteur : » Quoique le café, dit-il, » ait été très-nuiſible à ma ſanté, & qu'il » m'ait jetté dans des affections paralytiques, » je ne prétends pas pour cela le décrier ni » le condamner. Je dois même avouer qu'é- » tant encore fort jeune, j'ai fait un trop » grand excès de cette boiſſon, & des autres » boiſſons de l'Inde, imitant en cela un très- » grand nombre de perſonnes. Ainſi quoique » je l'aie tout-à-fait abandonné depuis plus » de trente ans, & que j'aie recouvré le ton » de mes nerfs, & que le ſyſtême nerveux » ſoit actuellement en fort bon état chez » moi; je crois que le café peut être fort » utile à ceux qui en uſent dans une juſte » proportion; &c. « » Il eſt vrai que les » boiſſons des Indes ne conviennent pas à » toutes les conſtitutions; une ſeule de ces

dant le Docteur Fotherghill, qui étoit d'une grande ſenſibilité, & d'une conſtitution très-délicate, n'ayant pu ſe faire au thé, & ayant fait un uſage conſtant, mais modéré du café, pendant un grand nombre d'années, n'en fut nullement incommodé *.

Mais la citation des cas particuliers prouve ſeulement que tous les hommes n'ont pas la même organiſation ; cette eſpèce de rapport ſympathique qui ſe trouve entre une perſonne & une ſub-

---

» liqueurs agréables, comme le thé verd eſt » nuiſible à telle perſonne ; pendant qu'à telle » autre elles le ſont toutes, &c «. Ce récit ſincère de *Flare*, n'a pas beſoin d'explication : le lait même qui eſt la nourriture naturelle des enfans, lorſqu'on leur en donne en trop grande quantité, devient la ſource de bien des maladies dangéreuſes ; & les nourrices encourent ſouvent à cet égard un reproche bien fondé ; *Hippocrate* attribue à cette cauſe la deſtruction d'un grand nombre d'enfans.

* *Fothergill's* letter to *Ellis*.

ſtance quelconque pour laquelle telle autre perſonne a de l'antipathie, peut bien rendre raiſon de cette variété infinie qu'on obſerve dans les productions de la Nature, & particuliérement dans les végétaux. Mais les exceptions ne détruiſent pas les règles; & ſi cela étoit, la Médecine ne recevroit que peu de ſecours des travaux de la Philoſophie; & cette dernière n'auroit pour objet qu'une ſpéculation ſtérile.

L'habitude que pluſieurs perſonnes ont, d'ajouter de la moutarde à leur café, a été long-tems en vogue parmi nous: les aromates & la moutarde peuvent y être ajoutés avec ſuccès, dans les conſtitutions venteuſes, languiſſantes, & ſcorbutiques *; cette pratique con-

---

* *De Blegny* recommande fort le café dans le ſcorbut.

Dufour dit qu'on ſe ſert de la farine, bien moulue, du café, comme d'un excellent dentrifice.

vient ſur-tout aux gens infirmes, & dans tous les cas, où la chaleur peut être utile, & où les échauffans ſont indiqués.

Les Nations du Levant ajoutent au café des clous de girofle, de la canelle, du cardamome, des grains de cumin, ou de l'eſſence d'ambre, &c; mais jamais ni lait ni ſucre. En Europe, en Amérique & aux Indes Occidentales, on y mêle ordinairement du ſucre & du lait ſans aromates; excepté lorſqu'on le prend apres dîner: on le ſert alors tout pur, ſuivant la méthode Françoiſe.

Une taſſe ou deux de café, priſes ainſi après dîner, provoquent la digeſtion; cette liqueur convient alors beaucoup aux perſonnes habituellement conſtipées. Si, avant de la prendre, on avale un verre d'eau, ſuivant la méthode uſitée dans le Levant, elle agit comme apéritif.

Je n'ai conſidéré juſqu'ici que les

propriétés médicinales du café ; & comme la boiſſon qu'on en fait participe de toutes les vertus eſſentielles de ce grain, qui s'y trouvent unies dans une proportion la plus convenable aux vues diététiques qu'on veut remplir ; je n'ai point examiné ſéparément les différentes parties qui compoſent cette ſubſtance, ni l'eau diſtillée, ni le ſyrop, l'huile, ni les autres préparations ſimples qu'on en fait. Je ne crois pas, d'ailleurs, que ces préparations poſsèdent quelques propriétés dignes de remarque ; je penſe ſeulement que nous ſommes redevables des bons effets que nous retirons du café, au changement total de ſon état naturel, opéré par le feu, lorſqu'on le rôtit.

La manière de préparer cette boiſſon pour l'uſage ordinaire n'eſt pas la même dans toutes les contrées, du moins relativement aux additions qu'on y fait. Mais quoique l'on convienne gé-

néralement que le café & l'eau doivent être dans une proportion relative au goût, à l'état, à la qualité du café, & à la quantité qu'on a dessein d'en prendre: il y a encore, à cet égard, un point essentiel de proportion dont l'importance n'est pas assez généralement reconnue, & dont il ne faut cependant pas s'écarter, si l'on veut que la liqueur soit bonne.

On a dit que pour conserver au café toutes ses qualités, il falloit soigneusement l'enfermer après l'avoir rôti; & ne le réduire en poudre qu'au moment où l'on veut s'en servir, afin que les principes volatils & terrestres produits par le feu ne puissent pas s'échapper. Mais tout cela ne servira de rien, & les meilleures précautions seront infructueuses, si l'on néglige de faire usage de l'avertissement suivant. Il faut, lorsque la boisson est faite, *qu'elle soit limpide, claire, nullement chargée, ni*

rendue trouble par les plus petites particules de la ſubſtance du café.

Il y a peu de matières végétales que la décoction ou l'infuſion dénaturent autant que le café. Pris en ſubſtance, il opprèſſe l'eſtomac, il échauffe; il cauſe la nauſée & l'indigeſtion : ainſi l'uſage continué de ſa décoction, dans laquelle eſt contenue une certaine quantité de ſa ſubſtance outre qu'elle la rend déſagréable, tend à produire les mêmes indiſpoſitions que la ſubſtance. Le réſidu du grain rôti, lorſqu'on en a extrait les qualités n'eſt qu'une terre calcaire, & par cette raiſon ſeule ne peut qu'être pernicieuſe.

Je ne doute pas que la négligence à cet égard n'ait été ſouvent la cauſe des plaintes qu'on a faites contre le café, & de ce que pluſieurs perſonnes l'ont pris en averſion. C'eſt d'après cette conſidération que j'ai ceſſé de recommander la préparation du café au lait au lieu d'eau, ou d'y ajouter le lait

ſur le feu, comme l'enſeigne le Docteur Fothergill; la ténacité du lait empêche que la ſubſtance ne ſe précipite, & que la liqueur ſoit conſéquemment pure. On ne devroit donc ajouter le lait au café, que lorſque la clarification en eſt entièrement achevée *.

Les Perſans rôtiſſent l'eſpèce de coque qui enveloppe la ſemence, & ils l'employent avec la ſemence même pour préparer l'infuſion à leur maniere. La liqueur en devient bien meilleure **: les

---

* Cette réflexion ſur la néceſſité de laiſſer repoſer la liqueur pour qu'elle ſe clarifie, ne ſe borne pas au café. Toutes les préparations liquides que nous employons comme *délayantes*, exigent la même attention. La bière, & particulièrement la petite bière, quoiqu'on néglige ſouvent de prendre cette précaution, doit toujours être ſoigneuſement épurée. La ſubſtance épaiſſe mêlée au mucilage de la dreche, eſt nuiſible à la digeſtion, & préjudiciable à la ſanté.

** » Quod vini loco ipſi potant; vendi-

Turcs font des capſules ſeulement une boiſſon exquiſe, fort rafraîchiſſante, & dont la bonne compagnie fait uſage dans l'été. Les François l'appellent *café à la Sultane*.

Les Turcs, les Arabes, les Perſans & les Egyptiens prennent du café, toute la journée, dans de petites taſſes, & ils l'avalent peu à-peu, auſſi chaud qu'ils peuvent le ſupporter *, & ce qu'on prépare de boiſſon avec trois ou

---

turque in publicis œnopolis, non ſecus quàm apud nos vinum. « *Proſper Alpin.* De Bon.

* *Thevenot. Herbert. Guillaume Keeling*, employé au ſervice de la Compagnie des Indes Orientales en 1607, eſt je crois le premier de nos Navigateurs Anglois qui ait fait mention du café. Il dit, que les habitans de l'île de *Socotora*, où il en trouva la premiere fois, « ſe régalent d'une choſe appellée *coho*, qui » eſt une boiſſon noire & amère qu'ils font » d'une graine venant de la *Mecque*; ils la » boivent fort chaude, & la croyent bonne » pour la tête & l'eſtomac. »

quatre

quatre onces de café eſt regardé chez eux comme une quantité modérée pour la journée d'une perſonne ; dans les Colonies Hollandoiſes, Françoiſes & Angloiſes, le café eſt le déjeuné & le ſouper ordinaires.

Si à la connoiſſance des principes du café, fondée ſur un examen analytique & ſur diverſes expériences, on ajoûte les obſervations faites ſur le grand & en même temps très-innocent uſage qu'on fait de cette boiſſon ; on ſera convaincu de l'injuſtice des conſéquences qu'on pourroit tirer contre l'uſage du café, d'après quelques inconvéniens qu'il peut avoir occaſionnés dans des circonſtances particulieres. Et ſi le témoignage non équivoque de l'expérience en a confirmé l'utilité dans pluſieurs contrées, où les maladies contre leſquelles il agit efficacement ne ſont rien moins qu'endémiques ; ſi l'on réfléchit encore ſur les propriétés de ce grain, & qu'on faſſe en même tems atten-

tion à l'état de notre atmosphère, à la nourriture, & en général à la manière de vivre des habitans de nos contrées, qui tourne tant au détriment de la jeunesse & de la beauté, & qui rend, dans les grandes Villes, les infirmités chroniques si communes; il paroîtra évident sans doute qu'il doit résulter des avantages d'autant plus grands de l'usage général du café en Angleterre, que le pauvre peut facilement s'en procurer, & que dans certains cas, il peut souvent être employé comme un remède puissant & sûr.

OBSERVATIONS SUR LA CULTURE DU CAFÉ,

PAR M. FUSÉE AUBLET.

LA découverte du caféïer, l'origine du café en boiſſon & les progrès de cet uſage chez les diverſes Nations du monde, ne ſont point les ſujets que je propoſe de traiter : pluſieurs Auteurs ont communiqué ce qu'il a été poſſible de découvrir ſur ces objets de curioſité, depuis Sylveſtre Dufour, qui écrivoit en 1686, juſqu'à M. Ellis qui a écrit en 1774, & qui, étant le dernier Auteur, doit être conſulté préférablement à tous les autres, parce qu'il en a extrait ce qu'il y a de plus intéreſſant & de plus sûr. Cependant comme chaque

Nation connoît mieux ce qui lui eſt particulier, que les autres, je rapporterai quelques faits que j'ai vérifiés autant qu'il m'a été poſſible.

L'uſage du café, qu'on fait remonter pour les Turcs à la fin du ſeizième ſiècle, paroît n'être devenu un peu commun dans le reſte de l'Europe, que vers le milieu du dix-huitième ſiècle; on a des preuves que durant le règne de Louis XIII, il ſe vendoit ſous le petit Châtelet à Paris, de la décoction de café ſous le nom de *cahove* ou *cahovet*.

Il paroît que le premier pied de café qui a été cultivé au Jardin du Roi, y avoit été apporté par M. de Reſſons, Officier d'Artillerie; mais ce pied étant péri, M. Bancras, Bourguemeſtre d'Amſterdam, envoya, en 1714, à Louis XIV, un pied de caféïer dont l'hiſtoire eſt intéreſſante, parce qu'il fut le père des premières plantations de café dans nos îles de l'Amérique.

Dès 1716, de jeunes plants élevés

des graines de ce pied, furent confiés à M. Isemberg, Médecin, pour les transporter dans nos Colonies des Antilles; mais ce Médecin étant mort peu de tems après son arrivée, cette tentative n'eut pas le succès qu'on en attendoit; c'est à M. de Clieux, que les îles ont l'obligation d'avoir formé de nouveau en 1720, le projet d'enrichir la Martinique de cette culture, & on doit à ses soins la réussite de ce second essai. Ce bon citoyen, pour lors Capitaine d'Infanterie & Enseigne de Vaisseau, s'étant procuré, par le crédit de M. Chirac, Médecin, un jeune pied de café élevé de la graine du caféïer, conservé au Jardin du Roi, s'embarqua pour la Martinique; mais je crois devoir laisser M. de Clieux rendre compte du succès de son entreprise, dans l'extrait d'une lettre qu'il m'a fait l'honneur de m'écrire à ce sujet, le 22 Février 1774.

» Dépositaire de cette plante si pré-
» cieuse pour moi, je m'embarquai avec

» la plus grande ſatisfaction; le Vaiſ-
» ſeau qui me porta, étoit un Vaiſſeau
» marchand, dont le nom, ainſi que
» celui du Capitaine qui le comman-
» doit, ſe ſont échappés de ma mé-
» moire par le laps du temps; ce dont
» je me reſſouviens parfaitement, c'eſt
» que la traverſée fut longue, & que
» l'eau nous manqua tellement, que
» pendant plus d'un mois, je fus obligé
» de partager la foible portion qui m'é-
» toit délivrée, avec ce pied de café
» ſur lequel je fondois les plus heureu-
» ſes eſpérances, & qui faiſoit mes dé-
» lices; il avoit tellement beſoin de
» ſecours, qu'il étoit extrêmement foi-
» ble, n'étant pas plus gros qu'une mar-
» cotte d'œillet. Arrivé chez moi, mon
» premier ſoin fut de le planter avec
« attention dans le lieu de mon jardin
» le plus favorable à ſon accroiſſement:
» quoique je le gardaſſe à vue, il penſa
» m'être enlevé pluſieurs fois, de ma-
» niere que je fus obligé de le faire

» entourer de piquans, & d'y établir
» une garde jusqu'à sa maturité.

» Le succès combla mes espérances;
» je recueillis environ deux livres de
» grains, que je partageai entre toutes
» les personnes que je jugeai les plus
» capables de donner les soins conve-
» nables à la prospérité de cette plante.
» La premiere récolte fût très-abon-
» dante; par la seconde, on se trouva
» en état d'en étendre prodigieusement
» la culture. Mais ce qui favorisa sin-
» guliérement sa multiplication, c'est
» que deux ans après, tous les arbres du
» cacao du pays, qui faisoient l'occu-
» pation & la seule ressource de plus
» de deux mille habitans, furent dé-
» racinés, enlevés & radicalement dé-
» truits par la plus horrible des tem-
» pêtes, accompagnée d'une inonda-
» tion qui submergea tout le terrein
» où ces arbres étoient plantés; terrein
» qui fut sur le-champ employé avec
» autant de vigilance que d'habileté,

» en plantations de caféïers, qui firent
» merveille, & mirent les Cultivateurs
» en état de le répandre, & d'en en-
» voyer à Saint-Domingue, à la Gua-
» deloupe, & autres îles adjacentes,
» où depuis il a été cultivé avec le
» plus grand ſuccès, &c. &c. &c. «

Ce fut à-peu-près dans le même temps, que le café fut apporté à Caïenne. En 1719, un fugitif de la Colonie Françoiſe, regrettant ce pays qu'il avoit quitté pour ſe retirer dans les établiſſemens Hollandois de la Guiane, & déſirant revenir avec ſes compatriotes, écrivit de Surinam, que ſi on vouloit le recevoir & lui pardonner ſa faute, il apporteroit des grains de café en état de germer, malgré les peines rigoureuſes prononcées contre ceux qui ſortoient de la Colonie avec de pareilles graines. Sur la parole qu'on lui donna, il arriva à Caïenne avec des graines récentes qu'il remit à M. d'Albon, Commiſſaire Or-

donnateur de la Marine, qui se chargea de les élever : ses soins eurent le meilleur succès ; les fruits qu'eurent bientôt ses arbres furent distribués aux habitans, qui, en peu de temps, multiplièrent les caféiers au point d'en faire une culture lucrative.

La Compagnie des Indes, établie à Paris, envoya, en 1717, à l'île de Bourbon, par M. Dufougeret-Grenier, Capitaine de Navire de Saint-Malo, quelques plants de café Moka, qui furent remis à M. Desforges-Boucher, Lieutenant de Roi de cette île. Il paroît qu'il n'en restoit, en 1720, qu'un seul pied dont le produit fut tel cette année là, que l'on mit en terre pour le moins quinze mille féves de café.

Dans les divers pays où j'ai vu le café cultivé comme un objet principal de commerce, j'ai fait quelques observations relatives aux avantages & désavantages des différentes cultures de cette plante ; je crois devoir commu-

niquer ici une de ces obſervations, qui peut être utile aux Colonies, ou du moins qui doit engager à faire des eſſais. J'ai, dis-je, remarqué que l'arbre du café qui eſt abrité des vents, garanti de la grande ardeur du ſoleil, & planté dans un terrein entretenu dans une humidité modérée par la nature du ſol, ou fréquemment arroſé par des rigoles, croît plus promptement, devient plus vigoureux, donne plus de fruit, eſt moins ſujet à être attaqué ou endommagé par les pucerons, & dure davantage que lorſqu'il ſe trouve battu des vents, expoſé à l'ardeur du ſoleil, planté dans un terrein aride, & qu'il n'eſt arroſé que par les pluies.

On obſerve aſſez généralement, que les plantes d'une même famille ſe plaiſent dans un ſol & une expoſition du même genre. La plupart des plantes de la famille des rubiacées, à laquelle le caféïer paroît appartenir, aime les terreins frais, les abris des grands arbres,

des brouſſailles, profite peu au grand ſoleil, ne ſouffre pas la taille, ſi ce n'eſt d'être rabattue ou coupée près de terre : il eſt rare qu'on trouve ces plantes iſolées ou expoſées à l'ardeur du ſoleil, non plus que dans les terreins bas ſujets à être inondés.

Mais ce n'eſt pas ſur de ſimples raiſons d'analogie, que je conſeille d'établir une culture auſſi importante que celle du caféïer. Voici des obſervations plus déciſives pour les Cultivateurs ; je les préſenterai dans l'ordre de mes voyages.

Lorſque je relâchai à Saint-Iago, l'une des îles du Cap-Verd, le premier Mars 1754, j'y vis des caféïers plantés à l'abri de grands arbres, & arroſés durant les ſéchereſſes par des rigoles pratiquées pour cet uſage : ces arbres, élevés d'environ ſept pieds, étoient d'une belle verdure, & chargés de fruits ; leurs branches & rameaux s'étendoient en tous ſens.

J'arrivai à l'île de France au mois d'Août : j'y ai vu, ſur l'habitation de M. Marſac, dans un terrein mal cultivé rempli de *bidens*, appellé dans le pays *herbe à ſornet*, des caféïers d'une belle venue, chargés de fleurs & de fruits. Mais ils étoient entourés & ſéparés par des bananiers, des gouyaviers & des pêchers. Les caféïers n'étoient pas moins beaux dans les habitations Bigaillon, Vendôme, Géniès & Grainville, qui ſont des terreins un peu plus frais & plus arroſés par les pluies. En général, ce quartier eſt peu découvert; les défrichés ſont petits, bordés de grands bois, coupés de ruiſſeaux, & les caféïers y étoient abrités par beaucoup de bananiers, gouyaviers, pêchers, & autres arbres plantés çà & là au milieu d'eux. Enfin, les plus beaux arbres que j'ai vus, étoient des pieds plantés dans les cantons frais de l'île, ſur le bord des forêts, dans les pentes des ravines & ſur-tout au bas de

ces ravines : malheureusement aucun des habitans de l'île ne faisoit du café un objet principal de culture.

En 1761, je passai à l'île de Bourbon quelques jours, & j'y parcourus les paroisses de Saint-Louis, Sainte-Suzanne, Saint-Denis & Saint-Paul. J'y ai observé des caféïers plantés en quinconce, exposés au grand vent & étêtés : ils portoient, à la vérité, beaucoup de café; mais les arbres avoient un port triste; on voyoit beaucoup de branches supérieures sans feuilles; il y en avoit un assez grand nombre de sèches ou mortes; les branches chargées de fruits étoient sans feuilles; les nouvelles pousses, occasionnées par l'étêtement, étoient fortes, s'élevoient droites & ne présentoient ni fleurs ni fruit; ce sont les branches inférieures, dont l'étêtement occasionne l'alongement, qui portent le fruit. Il semble que l'on a adopté cette taille des caféïers, parce qu'on a senti la nécessité

de tenir le pied de l'arbre frais & humide, & que l'extenſion des branches inférieures garantiſſant le pied de la ſécheresse, entretient plus frais le terrein occupé par les racines des arbres.

Mais cet expédient a lui-même des inconvéniens conſidérables ; les bleſſures qui ſe multiplient par cette taille, qui ſe pratique tous les ans, ou tous les deux ans, donne entrée à l'air & à l'eau dans les branches, facilite leur deſſéchement par le ſoleil ; ce qui occaſionne la carie, l'atrophie d'abord des branches, enſuite du tronc ; la feuille de ces arbres devient jaune, & le fruit de mauvaiſe qualité, parce qu'il n'arrive ni à ſa groſſeur, ni à ſa maturité. A cet état languiſſant de l'arbre, le Cultivateur ne connoît de remède que de le couper au pied ; ce qui ſe fait lorſqu'il entre en sève ; bientôt il repouſſe & avec force : mais dès qu'il eſt parvenu à trois ou quatre pieds de hauteur, on recommence l'étête-

ment qui a les mêmes ſuites funeſtes. Comme les caféïers ne périſſent pas tout-à-la-fois, on regarnit chaque année. Les Colons ne s'occupent pas à remédier plus efficacement aux pertes qu'ils éprouvent. Cependant ils ont tous les jours ſous les yeux ce que j'ai vu pendant mon ſéjour à Bourbon, que des caféïers plantés auprès des maiſons & des caſes, au bord des grands ruiſſeaux, au bas des ravines, parmi des gouyaviers & autres arbres; que ces caféïers, dis-je, plantés & venus ſans ſoins, ont plus de huit pieds, ſont d'une belle verdure, portent beaucoup de fruits & n'ont pas de branches par le bas; avantages que ces arbres paroiſſent devoir à ce qu'ils ne ſouffrent ni du ſoleil brûlant, ni des grands vents, ni de l'étêtement.

De retour en France au commencement de 1762, je reçus, au mois de Mai, des ordres pour me rendre à Caïenne, où j'arrivai le 21 de Juillet.

Voici ce que j'y ai appris ou obſervé ſur les caféïers de pluſieurs habitations. On me fit voir ſur l'habitation dite de *Saint-Louis*, qui appartient aux Miſſionnaires, un vaſte terrein qui avoit été couvert de caféïers plantés en quinconce : cette plantation qui rapportoit beaucoup, n'a duré que dix ans en rapport, puis elle a commencé à dépérir, & a été enfin entiérement détruite par l'ardeur du ſoleil : on y ſuivoit auſſi la pratique d'ététer les arbres. Il reſtoit encore ſur cette habitation un aſſez grand nombre de caféïers abrités par les caſes des Nègres ou par des arbres, & qu'on laiſſoit en liberté ſans les tailler ; ces caféïers étoient d'un très-bon rapport : il ſe trouvoit des caféïers dans le même état ſur l'habitation de M. Macay ; ceux-ci produiſoient auſſi beaucoup.

M. de Monty avoit, dans la Guiane Françoiſe, au quartier d'Arouva, un excellent défriché planté de caféïers

en quinconce. Ses arbres étoient d'une belle venue; cependant il se plaignoit de trouver chaque jour des arbres flétris, comme si les feuilles eussent été exposées à la vapeur de l'eau bouillante. L'abondance des pluies momentanées de ces contrées, l'action vive du soleil qui leur succède bientôt, échauffent tellement la terre à trois ou quatre pouces de profondeur, que la vapeur qui s'en élève est aussi épaisse que celle de l'eau bouillante. Est-il étonnant qu'un arbre qui aime le frais, & dont la feuille doit conserver de la fermeté, dépérisse promptement par de pareilles impressions fréquemment réitérées.

A mesure que les caféïers, venus pêle-mêle avec d'autres arbres qui ont favorisé leur accroissement en les abritant dans leur jeunesse; à mesure, dis-je, que ces caféïers deviennent gros, on élague les porte-abris, ensuite on les arrache : les caféïers s'étendent,

portent un ombrage, un frais suffisant à la terre; les troncs acquièrent la grosseur du bras, & ils donnent un café supérieur à celui des autres Colonies, rond & petit comme celui de Moka, duquel il approche aussi plus que les cafés des îles, parce que sa maturité n'est pas précipitée par la sécheresse du sol.

De la Guiane Françoise, je passai à Saint-Domingue en 1764, & j'y ai fait les mêmes remarques sur les plantations de caféïers dans les quartiers du Port-au-Prince, du grand & petit Goave, du fond des Nègres, du Mirebalais, jusqu'au Cap du Fort-Dauphin & du Môle Saint-Nicolas. Les caféïers abrités par des maisons & des cases, ou plantés dans des lieux bas, ont une verdure vive, & ne sont jamais attaqués des pucerons; au-lieu que les caféïers des terreins secs, découverts, exposés aux vents & au soleil, sont sujets à

jaunir, à dépérir, durent peu, ſont trop endommagés par les pucerons.

Auſſi lorſqu'on deſtine un terrein inculte à faire une plantation de caféïers, s'il y a des arbres, il eſt à propos d'en conſerver çà & là un nombre ſuffiſant pour abriter les jeunes caféïers, & ſur-tout de jeunes arbres qui étendent leurs rameaux, & aient un feuillage garni & toujours verd : on préférera ceux dont les racines ont peu d'étendue ſur la ſurface de la terre, & ſur tout ceux qui peuvent être d'une plus grande utilité, tels ſont les jacquiers, manguiers, avocats, ſapotilliers, abricotiers. Si le terrein, deſtiné aux caféïers, ne contient pas d'arbres, il convient d'y en mettre quelques-uns à des diſtances raiſonnables, deux ou trois ans avant de faire la plantation, ou du moins en la faiſant ; mais alors il en faudra davantage, & on en diminuera le nombre chaque année, à meſure qu'ils donneront de l'ombre. La

terre n'a pas besoin d'être profondément défoncée ; le plus important est qu'elle ne soit pas foulée, & comme scellée ou mastiquée.

Presque tous les sols ou terreins conviennent au caféïer, même le sol pierreux, pourvu que les racines le pénètrent aisément, & qu'il ait une légère humidité ; mais il ne réussiroit pas dans un terrein où l'eau séjourneroit, ni dans un sol vaseux : par exemple, il ne faut pas planter cet arbrisseau dans les anses dont la mer s'est retirée nouvellement, & où elle a laissé une terre tenace, glaiseuse, que le soleil sèche facilement, fait entr'ouvrir, & dont la surface se renflant dès qu'elle est humectée, bouche tous les passages à l'eau.

Il ne faut pas labourer fréquemment les plantations de caféïers, on risqueroit de lever, déchirer, éventer les petites racines & le chevelu ; l'ardeur du soleil les desséchéroit, enleveroit

trop vîte l'humidité de la terre à une grande profondeur, & la réduiroit en poussière: il suffit qu'elle ne soit point foulée, dure, & tellement battue, que les pluies & rosées ne la puissent pas pénétrer & humecter; mais on doit avoir grand soin de la nettoyer des mauvaises herbes, qui, recevant les rosées, & pompant l'humidité des pluies, empêcheroient la terre d'en profiter, ou l'en dépouilleroient promptement.

La précaution d'avoir une pépinière de plants de caféïers devient inutile à ceux qui ont seulement trente caféïers en rapport, parce que les graines oubliées ou qui tombent, lèvent presque toutes, & fournissent du plant.

Un semis fait exprès, ne convient qu'à ceux qui ont dessein de faire une vaste plantation de caféïers, & encore ceux qui veulent s'en dispenser, trouvent chez leurs voisins du plant au-delà de leurs besoins. Cependant, si les

Cultivateurs entretenoient des pépinières de caféïers, & qu'ils y euſſent en réſerve de beau plant, ils auroient l'avantage de tranſplanter des ſujets vigoureux & plus avancés. Au reſte, quand une plantation eſt bien repriſe, & que l'on donne aux caféiers la culture qui leur eſt propre, il eſt certain qu'une pépinière devient inutile.

CULTURE DU CAFÉ A PARIS.

LE café ſe conſerve avec les plantes de la Zône Torride, dans des ſerres chaudes, où l'on entretient le thermometre à 15 degrés de chaleur; le plus ordinairement on place la plante dans une couche de terre, & on l'y laiſſe toute l'année. Cependant on peut la conſerver dans des ſerres moins chaudes, & ſans le ſecours de couche, il eſt même poſſible de le mettre à

l'air libre pendant les trois mois les plus chauds de l'été. Cet arbre aime une terre légère & ſubſtantielle, les fréquens arroſemens pendant les grandes chaleurs lui ſont favorables; mais l'hyver, il faut les modérer.

On le multiplie rarement de boutures, quelquefois de marcottes; mais le plus ordinairement par le moyen de ſes graines. Ces dernieres doivent être ſemées ſur une couche chaude immédiatement après leur maturité; elles lèvent dans l'eſpace de trois ſemaines. Lorſque le jeune plant a acquis quatre pouces de haut, il convient de le repiquer dans des pots ſéparés; & chaque année, on les rempote dans des pots plus grands avec de nouvelles terres. Il eſt prudent de ne pas tourmenter les cafés par la taille, cet arbriſſeau eſt un de ceux qui s'y prêtent le moins chez nous: il faut donc le laiſſer croître en liberté, & l'on n'y perd rien du côté de l'agrément; il pouſſe des bran-

ches presque ras de terre ; elles s'étendent horizontalement, & sont suivies de plusieurs autres qui viennent par étages jusqu'au haut en diminuant de longueur ; ce qui fait une pyramide naturelle fort agréable. Son feuillage est permanent & d'une couleur verte foncée & luisante ; il est souvent chargé de fleurs blanches d'une jolie forme, & en même temps de fruits d'un beau rouge ; ce qui fait un fort bel effet. Cet arbrisseau est intéressant, & mérite d'être cultivé pour l'ornement des serres chaudes.

FIN.

APPROBATION.

J'AI lu, par ordre de Monſeigneur le Garde des Sceaux, un Ouvrage qui a pour titre : *Traité ſur les propriétés & les effets du Café*, par M. B. MOSELEY, Docteur en Médecine, traduit de l'anglois ſur la troiſième Édition, par M. LE BRETON, Inſpecteur Général des Remiſes des Capitaineries Royales, &c. avec les *Obſervations ſur la culture du Café*, par M. FUSÉE-AUBLET; & je n'y ai rien trouvé qui puiſſe en empêcher l'impreſſion. A Paris ce 9 Juillet 1786.

DESCEMET,
Cenſeur Royal.

PRIVILÉGE DU ROI.

LOUIS, par la grace de Dieu, Roi de France & de Navarre : A nos amés & féaux Conſeillers les Gens tenant nos Cours de Parlement, Maîtres des Requêtes ordinaires de

notre Hôtel, Grand-Conſeil, Prevôt de Paris, Baillifs, Sénéchaux, leurs Lieutenans Civils & autres nos Juſticiers qu'il appartiendra, SALUT. Notre amé le ſieur LE BRETON, Nous a fait expoſer qu'il déſireroit faire imprimer & donner au Public une Traduction de l'Anglois du *Traité ſur les propriétés & les effets du Café*, par M. MOSELEY, Docteur en Médecine ; s'il nous plaiſoit lui accorder nos Lettres de permiſſion pour ce néceſſaires. A CES CAUSES, voulant favorablement traiter l'Expoſant, nous lui avons permis & permettons par ces Préſentes, de faire imprimer ledit Ouvrage autant de fois que bon lui ſemblera, & de le faire vendre & débiter par tout notre Royaume, pendant le temps de cinq années conſécutives, à compter du jour de la date des Préſentes : Faiſons défenſes à tous Imprimeurs, Libraires & autres perſonnes, de quelque qualité & condition qu'elles ſoient, d'en introduire d'impreſſion étrangere dans aucun lieu de notre obéiſſance : A la charge que ces Préſentes ſeront enregiſtrées tout au long ſur le Regiſtre de la Communauté des Imprimeurs & Libraires de Paris, dans trois mois de la date d'icelles ; que l'impreſſion dudit Ouvrage ſera faite dans notre Royaume & non ailleurs, en bon papier & beaux caractères ; que l'Im-

pétrant se conformera en tout aux Réglemens de la Librairie, & notamment à celui du 10 Avril 1725, & à l'Arrêt de notre Conseil du 30 Août 1777, à peine de déchéance de la présente Permission; qu'avant de l'exposer en vente, le manuscrit qui aura servi de copie à l'impression dudit Ouvrage sera remis dans le même état où l'Approbation y aura été donnée ès mains de notre très-cher & féal Chevalier Garde des Sceaux de France, le sieur HUE DE MIROMESNIL, Commandeur de nos Ordres; qu'il en sera ensuite remis deux Exemplaires dans notre Bibliotheque publique, un dans celle de notre Château du Louvre, un dans celle de notre très-cher & féal Chevalier Chancelier de France, le sieur DE MAUPEOU, & un dans celle dudit sieur HUE DE MIROMESNIL; le tout à peine de nullité des Présentes: Du contenu desquelles vous mandons & enjoignons de faire jouir ledit Exposant & ses ayans cause pleinement & paisiblement, sans souffrir qu'il leur soit fait aucun trouble ou empêchement: Voulons qu'à la copie des Présentes, qui sera imprimée tout au long au commencement ou à la fin dudit Ouvrage, foi soit ajoutée comme à l'original: Commandons au premier notre Huissier ou Sergent sur ce requis, de faire pour l'exécution d'icelles tous actes requis &

nécessaires : CAR tel est notre plaisir. DONNÉ à Paris le sixieme jour du mois de Septembre, l'an de grace mil sept cent quatre-vingt-six, & de notre Regne le treizieme. Par le Roi en son Conseil. *Signé*, LE BEGUE.

Registrée sur le Registre XXIII de la Chambre Royale & Syndicale des Libraires & Imprimeurs de Paris, N°. 755, fol. 52, *conformément aux dispositions énoncées dans la présente Permission; & à la charge de remettre à ladite Chambre les neuf Exemplaires prescrits par l'Arrêt du Conseil du 16 Avril 1785. A Paris, le 26 Septembre 1786.*

KNAPEN, *Syndic.*

FAUTES à corriger.

Page 76, ligne 14, *exisscentur*, lisez, *exciccantur.*

Page 79, ligne 18, Egypte ne parut, *effacez* ne.

Page 80, ligne 26, Molt; *lisez*, Malt.

Page 87, lignes 4 & 18; page 88, ligne 4, & page 89, ligne 16, *au lieu de* Flare; *lisez*, Slare.

Page 118, ligne 17, couche de terre; *lisez*, de tan.

Page 120, ligne 1, ras de terre; *lisez*, rez terre.

*Fin de l'*Errata.