

forte haie qui sépare la savanne des plantations de cannes. 5, 5, 5, partie de pieces plantées en cannes à sucre à mi-côte & en plat pays. 6, moulin à eau. 7, sucrerie avec sa cheminée, & son hangard pour les fourneaux. 8, gouttiere qui conduit l'eau du canal sur la roue du moulin. 9, décharge de l'eau du moulin. 10, une des cases à bagasses ou cannes écrasées. 11, purgerie ou grand magasin servant à mettre les sucres quand ils sont en forme, pour les purger de leur syrop superflu & les terrer. 12, étuve pour faire sécher les pains de sucre. 13, hauteurs entre lesquels sont les plantations de manioc, les bananiers & l'habitation à vivre. 14, morne: c'est ainsi qu'on nomme aux îles Antilles les montagnes qui paroissent détachées des autres.

Fig. 1. Coupe verticale d'une étuve à mettre sécher les pains de sucre terrés. A, comble de l'étuve. B, murs de l'étuve. C, porte. D, coffre de fer servant de fourneau. E, bouches du foyer & du cendrier. F, rayons ou tablettes en grillage, sur lesquelles on range les pains de sucre. G, plancher couvert de cinq à six pouces de maçonnerie. H, trape que l'on ouvre pour laisser aller l'humidité qui s'éleve des pains de sucre, & qui s'échappe au-dehors par les conduits i, i, pratiqués sous le larmier.

2. K, canne à sucre. L, feuille dentelée sur les bords. M, fleche ou fleur de la canne portant la graine. N, partie inférieure de la canne avec sa racine.

3. O, serpe pour sarcler & couper les cannes.

4. P, houe à fouiller la terre.

5. Q, pelle de fer pour le même usage & ramasser le sucre pilé dans le canot.

6. R, pince de fer servant de levier.

7. S, canot avec ses pilons, pour mêler le sucre en poudre, & le fouler dans les futailles.

P L A N C H E I I.

Deux moulins, dont un à eau.

Fig. 1. Moulin mû par des animaux AA, chassis de charpente très-solide. BB, table du moulin, communément faite d'un seul bloc creusé & revêtu de plomb. C, C, C, trois roles couverts chacun d'un tambour ou cylindre de métal, & traversés d'un axe de fer coulé, dont l'extrémité inférieure est garnie d'un pivot portant sur une crapaudine. D, D, D, ouvertures faites à la table pour pouvoir changer & réparer les pivots & les crapaudines. E, E, entailles aux deux ouvertures des côtés, servant à chasser des coins de bois, pour serrer & rapprocher les tambours. F, F, autres ouvertures sur les moïles, avec des coins pour serrer les pivots supérieurs. G, G, hérissons dont les roles sont couronnés, & qui engrenent les uns dans les autres, font tourner les tambours en sens contraires. H, axe ou arbre prolongé du principal role. I, demoiselle, piece de bois dans laquelle est un collet au-travers duquel passe le pivot supérieur de l'arbre. K, K, bras du moulin, auxquels la force mouvante est appliquée. L, L, charpente & enrayure du comble. M, rigole couverte qui conduit le suc des cannes écrasées, dans la sucrerie.

2. Moulin mû par une chute d'eau. A, A, chassis de charpente très-solide. B, table un peu creusée en dessus, & revêtu de plomb comme au moulin précédent. C, C, C, les trois roles couverts de leurs tambours de métal, & garnis de leurs hérissons, pivots & crapaudines. D, arbre vertical dont l'extrémité supérieure passe au-travers d'un collet encastré dans la demoiselle que doivent porter les pieux de bois E E. F, rouet tournant horizontalement. G, rouet, au lieu duquel on peut supposer une lanterne, dont les dents ou les fuseaux s'engrènent dans celles du grand rouet horizontal. H, grand arbre horizontal ou axe de la grande roue. I, la grande roue à pots ou à godets recevant l'eau du canal par la gouttiere K. L, petite rigole de bois qui conduit le suc des cannes écrasées dans la sucrerie. M, négresse qui passe des cannes au moulin. N, bagasses ou cannes écrasées qu'une autre négresse fait repasser de l'autre côté du moulin. O, palant ou corde pour enlever l'arbre, lorsqu'il a quelques réparations à faire.

P L A N C H E I I I.

Plan des serfes ou emplacement des chaudières.
Noms des chaudières.

A, la grande. B, la propre. C, le flambeau. D, le syrop. E, la batterie.

Détail du profil.

1, 1, 1, massif de maçonnerie très-solide. 2, 2, 2, piés droits qui forment la séparation des fourneaux. 3, 3, 3, serfes dans lesquelles les chaudières sont encastrées. 4, fourneau principal où on allume le feu. 5, 5, 5, canal, le long duquel la flamme passe sous les chaudières, & s'échappe par le tuyau de la cheminée. 6, 7, place du bac ou canot, qui reçoit le résou ou suc de cannes venant du moulin. 8, grande écumoire de cuivre. 9, grande cuilliere de cuivre. 10, truelle à terrer les pains de sucre. 11, forme à sucre, débouchée & placée dans un pot, pour que le syrop superflu au pain de sucre, s'écoule. 12, autre forme à sucre sur le bloc, pour en tirer le pain. 13, grande chaudiere à sucre, faite de cuivre ou de fer fondu. 14, vaisseau de cuivre nommé bec de corbin, servant à verser le syrop dans les formes. 15, caisse de bois grillée par le fond, & percée de plusieurs trous, servant à soutenir un blanchet ou drap de laine blanche, au travers duquel on passe le résou ou suc des cannes. 16, grande chaudiere de cuivre à plusieurs pieces, servant à distiller le tafia ou l'eau-de-vie des cannes. 17, chapiteau de cuivre avec son bec. 18, couleuvre d'étain soutenue par des barres de fer, elle se met dans un grand tonneau plein d'eau froide qui rafraîchit la liqueur distillée qui circule dans ses différentes circonvolutions.

P L A N C H E I V.

La vignette représente l'intérieur d'une sucrerie. A, glaces en briques & carreaux, plus élevés que les chaudières. B, bac qui reçoit le suc de la canne venant du moulin. C, C, C, C, C, cinq chaudières. D, D, D, D, chassis fait de fortes tringles de bois, sur lesquelles on pose les écumaires & les cuillieres à la portée des ouvriers. E, negre qui écume la grande chaudiere. F, autre negre qui observe le bouillon des chaudières. G, autre negre qui, après avoir brisé la croûte qui s'est formée à la surface du syrop contenu dans les formes, remue la matiere, afin que les grumeaux ne s'attachent pas aux côtés du vase, & qu'ils se puissent disperser également. H, vieille chaudiere dans laquelle est une lessive dont on se sert pour épurer le résou. I, balle aux écumes, ou baquet où on les jette. K, caisse à passer le résou. L, bec de corbin. M, formes à sucre bouchées par la pointe & pleines du syrop de la batterie, après qu'il a été refroidi dans le vaisseau appelé le rafraîchissoir. N, plancher sur lequel est un citerneau où l'on jette les écumes & ce qui se répand du syrop, afin d'en faire le tafia.

Bas de la Planche.

A, partie du moulin ou gouttiere qui conduit le suc de canne dans la sucrerie. B, B, passage & place des ouvriers. C, C, emplacement pour ranger les formes, ayant de les porter dans la purgerie. D, le bac qui reçoit le résou ou le suc des cannes. E, E, E, E, E, les cinq chaudières. F, F, glaces. G, fenêtre qui éclaire principalement la batterie. H, bouche du foyer sous la batterie. I, I, I, I, événements des autres fourneaux qu'on a soin de boucher exactement, lorsque le feu est au foyer. K, tuyau de la cheminée. L, appentis, espece de grand auvent, soutenu par des piliers pour couvrir les fourneaux & le negre qui entretient le feu sous la batterie. M, rampe & escalier pour descendre sous l'appentis.

P L A N C H E V.

La vignette représente le principal atelier d'une affinerie. 6, 7, chaudières à clarifier. 8, chaudiere à cuivre