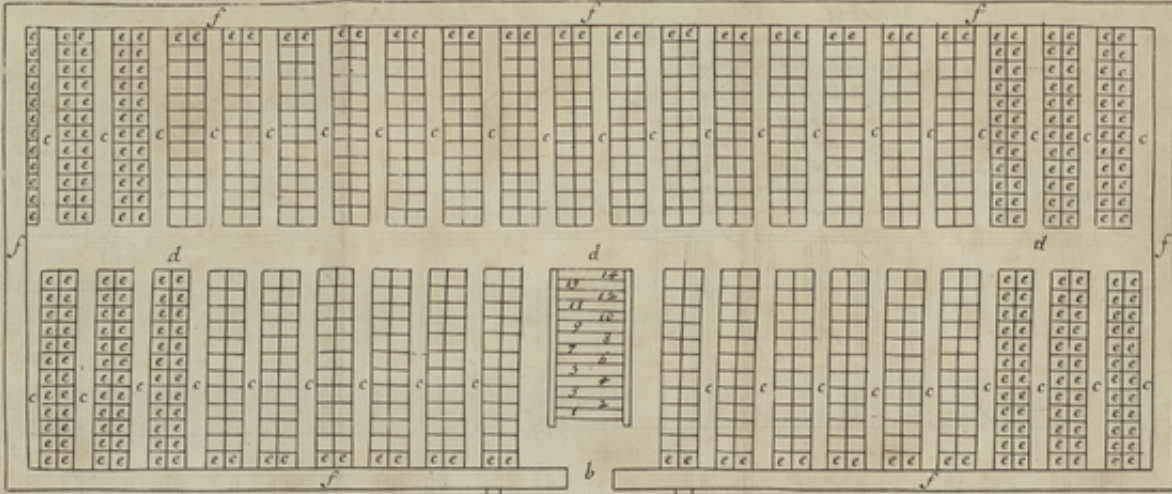


Le premier Etage de la Raffinerie ou sont posés les Pots qui contiennent le Sucre et est à 8 pieds 2 pouces de terre ayant 14 marches à monter de 7 pouces chaque marche

En cet Etage il y a 24 pots en rangs de deux en deux en un autre Etage au-dessus de celui-ci en il y en a encore 240 Pots

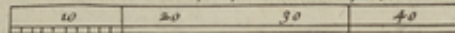


**L'Indice de la Raffinerie**  
a le lieu où l'on casse et bat le Sucre après qu'il est purifié ou raba blanc qu'on appelle la Batterie lors qu'on le casse pour en faire des Mafouades ils trouvent le milieu du Pot bien colore mais le haut et le bas d'une couleur plus brune le haut est mou et léger le fond est fort brun et plein de Melasse ils mettent à part ces deux derniers pour être cuits une autre fois avec les Moules dans les Cisternes dont on fait des Pannettes qui qu'on que ce soit la pire sorte de sucre en le pendant à peine neantmoins la discernent on de la seconde sorte du Sucre Mafouade

c les passages entre les Pots sur le plancher en haut d le grand passage au milieu de la place d'un bout à l'autre e le haut des pots qui sont de 16 pouces en quarré et pendent entre des rangs de solives de bois soutenues par de bons et solides poteaux de bois et ceints ou attachés ensemble avec des Cordes de fer ou de bois la longueur des pots est de 26 ou 28 pouces de long faits en forme de torche par en bas et tiennent environ 30 livres de sucre

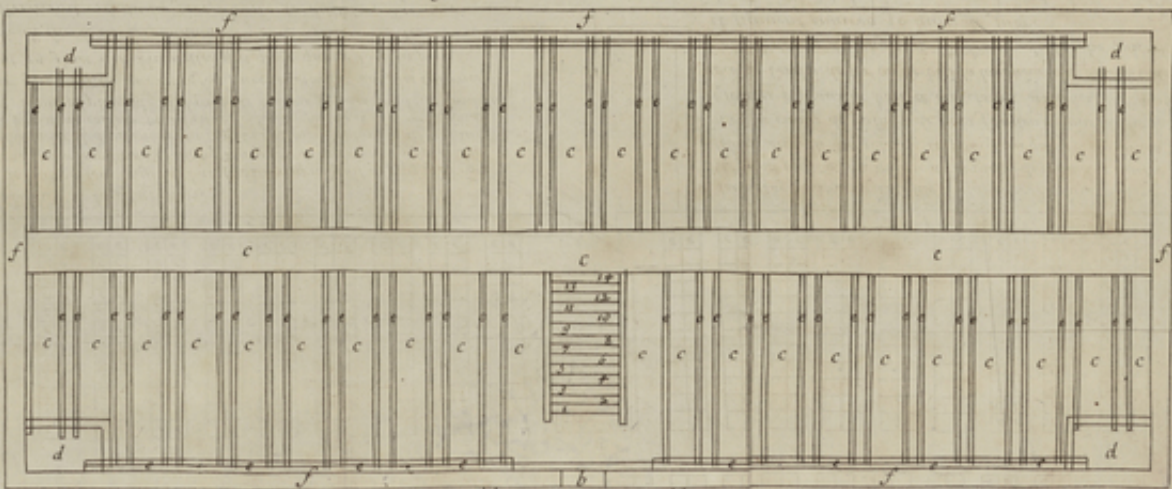
f les Murailles de la place qui a 100 pieds de long et 40 pieds de large au dedans il y a par fois un Etage de pots au dessus de celui-ci

Echelle de 40 pieds.



b les deux Ports

Le Plan du lieu de la Raffinerie où sont les gouttières par lesquelles les Melasses sont conduites aux Cisternes.



**Indice de ce Plan**  
a le lieu où l'on bat et casse le Sucre.  
b les portes.  
c l'espace vide entre les gouttières.  
d les Cisternes, dont il y en a 4 qui contiennent les Melasses, jusqu'à ce qu'on les fasse cuire, ce qu'ils font ordinairement un jour par semaine.

e toutes les gouttières qui portent les Melasses aux Cisternes en bas f les murailles du lieu qu'on doit garder être de deux pieds d'épais. Il y a peu souvent des fenêtres en la Raffinerie, parce que l'air humide est ennemi de la purification du Sucre, mais plutôt on y apporte des poêles remplis de Charbons bien allumés, principalement lors que le temps est humide et pluvieux.

Page 130

## Plan de la raffinerie

## Informations

### Extrait:

[RECUEIL DE DIVERS VOYAGES FAITS EN AFRIQUE ET EN L'AMERIQUE. QUI N'ONT POINT ESTÉ ENCORE PUBLIEZ ; CONTENANT L'ORIGINE. LES MOEURS. LES COÛTUMES & LE COMMERCE DES HABITANS DE CES DEUX PARTIES DU MONDE. AVEC DES TRAITÉZ CURIEUX TOUCHANT LA HAUTE ETHYOPIE. LE DÉBORDEMENT DU NIL. LA MER ROUGE. & LE PRETE-JEAN. LE TOUT ENRICHI DE FIGURES. & DE CARTES GEOGRAPHIQUES. QUI SERVENT À L'INTELLIGENCE DES CHOSES CONTENUËS EN CE VOLUME \(ENTRE P. 150 ET P. 151\)](#)

### Provenances:

Bibliothèque Alexandre-Franconie

### Type de contenu - document:

Image - Carte, plan

### Base:

Bibliothèque numérique Manioc

### Format:

image/jpeg

## Mots clés

[FABRICATION DU SUCRE](#)

## Conditions d'utilisation

Domaine public

## Citer ce document

"Plan de la raffinerie", . Extrait de: *Recueil de divers voyages faits en Afrique et en l'Amerique, qui n'ont point esté encore publiez ; contenant l'origine, les moeurs, les coùtumes & le commerce des habitans de ces deux parties du monde. Avec des traitezs curieux touchant la Haute Ethyopie, le débordement du Nil, la mer Rouge, & le Prete-Jean. Le tout enrichi de figures, & de cartes geographiques, qui servent à l'intelligence des choses contenuës en ce volume*, , entre p. 150 et p. 151. Bibliothèque numérique Manioc consulté le 13 janvier 2026. Lien: [HTTP://WWW.MANIOC.ORG/IMAGES/FRA11217000911](http://www.manioc.org/images/FRA11217000911).

© Manioc 2022 - Tous droits réservés