

PRÉCIS HISTORIQUE

DE L'ÉCONOMIE RURALE

DES CHINOIS,

Présenté à l'Académie Royale des Sciences de Suède l'an. 1754., par M. Charles Gustave Eckeberg, Capitaine d'un vaisseau de la Compagnie Suédoise des Indes Orientales, publié par M. Linnaeus, & traduit du Suédois par M. Dominique de Blackford.



A MILAN. MDCCLXXI.

CHEZ LES FRERES REYCENDS
Libraires sous les Arcades de Figini.
Avec approbation.


AVERTISSEMENT
DU TRADUCTEUR.

LE petit ouvrage , dont on offre aujourd'hui la traduction au public , a paru à Stockholm l'an 1757. Il est entièrement nouveau dans son genre : on s'apperçoit aisément , que l'Auteur n'est pas un voyageur ordinaire , & qu'il a vu avec fruit . Il seroit à souhaiter cependant , qu'il eut donné des explications plus parfaites de quelques productions naturelles . Le Traducteur qui est étranger , n'a eu d'autre but , que de rendre fidèlement son original & d'être intelligible.

PRÉCIS HISTORIQUE

DE L'ÉCONOMIE RURALE

DES CHINOIS.

 L n'y a peut-être point de peuple , qui puisse se vanter d'être assés riche en productions naturelles & de les posséder dans une variété assés grande , pour pouvoir se passer entièrement des productions étrangères . C'est cette déféctuosité , qui paroît être le lien général qui unit ensemble les sociétés civiles : mais la nature semble avoir suivi une règle différente à l'égard de la Chine ; elle peut se suffire à elle même .

Ce país est si heureusement situé , que les habitans de la partie septentrionale se plaignent aussi peu du grand froid , que ceux qui habitent la partie méridionale , se plaignent d'une trop grande chaleur . Le climat des país intermédiaires est doux , égal & il est par conséquent agréable pour la vie , commode à la santé & propre à produire toute sorte de plantes .

Les vents alisés , qui sont propres à la partie méridionale & chaude apportent avec eux de grands avantages à ce climat , le vent du nord purifie l'air , dissipant toutes les

vapeurs pernicieuses, que la chaleur élève sur l'atmosphère, & le vent du sud tempère l'effervescence de la saison chaude.

La plus grande partie des frontières de la Chine est mouillée par de vastes mers, qui de distance en distance forment des golphes, où l'on est entièrement à l'abri de tempêtes. Comme la nature semble avoir borné ici la navigation, elle lui a ouvert des nouveaux chemins par des rivières & des fleuves navigables qui se répandent dans l'intérieur du pays.

Le flux & le reflux de l'eau, qui s'étend fort avant dans le pays & cinq milles Suédois au delà de la ville de Canton, facilite la navigation, & fait que les différentes contrées peuvent se communiquer mutuellement leurs productions; ce qui augmente le commerce & la consommation générale.

Le sol est si fertile, que quelque mauvais que puissent être les marais & les hauteurs, ils récompensent cependant abondamment le travail des laboureurs; car le bled, les fruits de la terre & des arbres, qui mûrissent ici parfaitement & dans une variété infinie, s'efforcent, pour ainsi dire, à l'envi de combler leurs cultivateurs de constantes moissons.

Les grandes & vastes forêts fournissent, outre une quantité immense de bois de charpente & d'autres bois propres à bien des usages, plusieurs espèces de bois fins & pré-

cieux, des fucs utiles, des gommés, des écorces & des feuilles. Ces forêts font d'ailleurs habitées par un grand nombre de bêtes sauvages qui servent à la nourriture & à l'habillement. Des métaux, différentes espèces de pierre & de terre, des sels, du sable d'or, des perles, du corail, quoiqu'il ne soit pas de la meilleure qualité & une infinité d'espèces de poissons que le rivage frais & salé attire en quantité, font voir que la nature ne les a pas traité en marâtre non plus de ce côté là. La volaille, qu'on trouve ici partout en troupes fort nombreuses, flatte la vue, les oreilles & le goût. En un mot le regne de la nature est dans la plus grande perfection à la Chine : elle offre les perspectives les plus magnifiques, des situations & des commodités de toute espèce, aux quelles ni l'invention ni l'art ne pourroit rien ajouter ; & si l'on excepte le superflu, dont on peut se passer, toutes les choses nécessaires à la nourriture & à l'habillement, sans qu'on ait besoin, d'avoir recours à l'étranger.

Comme le bien être d'un païs dépend principalement du bon ordre & de l'industrie de ses habitans, on peut dire que la Chine jouit particulièrement de ces avantages. Tous ceux qui ont fait des descriptions de ce païs ont remarqué l'industrie des Chinois & leur dextérité pour toutes sortes de métiers, & nous en voyons des preuves par les différen-

tes marchandises, que nos vaisseaux y vont chercher. Leur país produit en quantité suffisante les matières crues.

Je me suis proposé, pour prouver l'industrie singulière des Chinois, de raconter ici brièvement ce que j'ai observé pendant un séjour de quinze mois que j'y ai fait en trois fois différentes, touchant quelques détails de leur économie ordinaire & habituelle.

De l'Agriculture.

DANS les parties méridionales de la Chine, qui sont situées sur la mer, le ris, espèce de bled, qui prospère le mieux dans un sol bas & humide, est comme presque chés tous les orientaux la principale nourriture. Il est des espèces de ris, qui prospèrent dans un sol sec & haut, comme l'on voit par ci par là dans l'isle de Java, & d'autres terres hautes. Les provinces Chinoises qui ont un sol sec & inégal, se servent de ce ris: mais en *Quantung* ou dans les provinces méridionales qui sont basses, on le semeroit avec perte, parceque son grain est petit, qu'il demande le double du tems pour mûrir, au lieu que le grain de l'autre ris est plus gros, qu'il croît mieux & plus vîte, & qu'il peut toujours être sous l'eau, sans être endommagé. De cette espèce il y en a une sorte inférieure, qui est rougeâtre &

dont les gens du commun se servent. on s'en sert aussi, pour en faire une eau de vie qu'ils appellent *Samsou*.

On m'a dit qu'à mesure qu'on avançoit dans la Chine, du midi au septentrion, la culture du ris diminueoit, & qu'on cultivoit à proportion plus de seigle, d'orge, de froment, de fèves, de pois &c. & que dans les provinces les plus septentrionales, où le ris ne prend pas du tout, on entendoit parfaitement bien la culture du blé.

Néanmoins on plante aussi du froment, des fèves, des petits pois & des lentilles dans les provinces méridionales, dont les habitans se servent en partie pour eux, & en partie pour les étrangers: Mais on sème beaucoup plus fréquemment du ris, dont je parlerai plus particulièrement, puisqu'on s'en sert aux environs de Canton au lieu de pain.

On sçait que la Chine est un país extrêmement peuplé. La plupart des provinces le sont au point, qu'on est étonné de voir que ce país puisse produire assés de blé pour tant de millions d'habitans, d'autant plus qu'à l'exception de quelques *Younques* (*) venant de la Cochinchine & de quelques vaisseaux hollandois chargés de blé, ce qui n'arrive encore que rarement, ils n'en tirent

A 3

(*) Espèces de navires fort grands.

point de l'étranger : mais quand on fait attention à leur industrie presque incroyable à cultiver & à tirer parti de tout, à leur parcimonie & extrême sobriété dans la vie ordinaire, on est convaincu qu'un pays qui a des pareils habitans, quelqu'en soit le nombre, ne peut presque jamais manquer de leur fournir la nourriture nécessaire : au contraire c'est plutôt la multitude de gens laborieux, qui contribue à la richesse du pays & à la meilleure subsistance des habitans ; car chaque agricole laborieux tire toujours plus du sein reconnoissant de la terre, qu'il n'en peut consommer lui seul.

Le degré de perfection, où l'on a poussé dans la Chine l'agriculture & particulièrement la culture du ris, est le principal fondement de la félicité, dont jouit ce pays. L'économie rurale est aussi la profession, qu'on y honore, & qu'on y encourage le plus. Les empereurs mêmes pour mieux marquer combien ils estiment cette profession & pour donner à leurs sujets un exemple digne d'être imité, vont à la campagne à un certain jour de chaque année, accompagnés des grands de leur cour, prennent la charue à la main, préparent & sèment un district, & moissonnent ensuite de leur propre main le fruit de leur travail : mais il faut, que je me borne aux côtes de Canton.

Du terrain.

LE terrain aux environs de Canton est aussi varié eù egard à sa situation, que dans d'autres endroits ; tous les lieux bas sont couverts de terre grasse & noire : mais à mesure que le terrain s'élève, il se revêt d'une terre jaune & rougeâtre mêlée d'ochr. & le sable & le gravier s'y trouvent en plus grande quantité. Lorsque cette terre reste inculte pendant quelque tems, l'alternative de la pluie & du soleil lui donne une surface, pour ainsi dire pétrifiée. Néanmoins des pins & d'autres arbres résineux y ont pris racine & quelques plantes peu délicates, telles qu'il en vient chés nous sur les vieux murs & sur les rochers, prospèrent très bien dans les fentes ; ce qui prouve que la terre exposée sur des hauteurs aux vents & à la sécheresse, quoique la pluie enlève ses parties grasses, n'est cependant pas impropre à produire des plantes.

La rivière *Ta* ou *Tahs*, se jette dans la mer au dessous de Canton. Le flux & le reflux fait que son eau est mêlée ici d'eau salée. Elle partage le pais, à la distance de quelques milles autour de la ville, en plusieurs isles grandes & petites, dont les rivages sont larges, unis & bas, de façon que lorsque l'eau monte le plus haut, ils

resemblent plus à des grands lacs qu'à des champs. Cette humidité continuelle doit nécessairement rendre cette terre argileuse en elle même, bourbeuse & marécageuse : aussi les agriculteurs y enfoncent-ils jusqu'aux genoux, avant que d'arriver à un terrain ferme.

Il semble qu'un terrain, qui est sous l'eau deux fois toutes les vingt quatre heures, doit rester privé de ses parties grasses, & de tout ce qu'il faut pour produire du bled, & devient par là impropre à être cultivé, parceque l'eau emporte & entraîne lorsqu'elle s'en va, l'engrais qu'elle peut avoir amené. Ces champs humides semencés de ris, ne reçoivent en effet point d'autre engraissement, que le chaume du ris même mis dans la terre, qu'on laisse pourrir : Malgré cela ils rendent tous les ans une moisson au centuple.

Toutes les fois que l'eau inonde les champs, elle y laisse quelques parties grasses & bourbeuses, qui rendent la terre fertile ; car l'eau de la marée, qui monte et plus salée & plus trouble, qu'elle ne l'est lorsqu'elle descend : outre cela elle descend au commencement fort lentement & les champs au ris sont déjà à decouvert, lorsque la marée descend avec véhémence ; ce qui fait que le limon salé, qui a coulé à fond & qui fait l'engraisement du champ n'en peut plus être emporté.

Des champs à ris ou risières.

LEs champs à ris sont si moux en quelques endroits, que la marée emporte la terre des rivages. Pour éviter cet inconvénient, on y plante des cyprès, dont les racines s'entrelacent, & donnent de la fermeté à la terre. Chaque champ de ris étant séparé de la rivière par de larges fossés, ces allées de cyprès plantées en longues haies forment un beau coup d'oeil, particulièrement, lorsque la terre est sous l'eau.

Dans des endroits plus élevés, qui ne peuvent pas être arrosés par la marée, on a planté une autre espèce de champs à ris. Pour leur procurer une quantité égale d'eau, ils font une terrasse autour de chacun de ces champs de la hauteur de deux à trois pieds & dans le temps de la pluie, ils laissent augmenter les eaux, ou ils les laissent écouler, selon qu'ils le jugent à propos. Dans le tems de sécheresse ils les arrosent ou par des conduits, ou en y portant l'eau. La terre de ces champs est mêlée d'une argile & d'une glaise ferme, & comme ils peuvent rendre le double de ce que les autres champs rendent, on les engraisse de plusieurs espèces de fumier & on en a plus grand soin. Les Chinois plantent

outre cela du ris dans des endroits bourbeux & marécageux ; mais comme il n'est pas possible de les entretenir dans un degré égal d'humidité sans beaucoup de peine & de dépenses , ils manquent ordinairement dans les années sèches.

Des Chinois dignes de fois m'ont raconté que dans la province *Yochien*, la rivière qui se jette dans la mer près de *Changeheu* & *Amoy* formoit des grands rivages plats & que les habitans, mécontents de ce qu'un terrain si étendu ne produit rien, faisoient des radeaux, étendoient des nattes dessus, y mettoient de la terre, & y plantoient du ris avec beaucoup de profit : qu'à la vérité ces champs flottans étoient quelques fois sujets à être endommagés par les ouragans, lorsque les vents changeoient ; mais qu'on les regardoit comme fort lucratifs, parce que dans le tems sec, aussi bien que dans le tems pluvieux, l'eau de dessous leur conservoit toujours une humidité égale, & que la pluie ne leur caufoit point de dommage puisqu'elle s'écouloit bientôt. C'est là une preuve de leur industrie digne de considération.

On prépare tous ces champs, ou avec la charrue, ou avec la bêche, & comme tout se réduit au but que le vieux chaume de ris soit retourné & mis dans la terre, l'une ou l'autre peut également servir à cet

effet ; car le terrain étant toujours si mou , comme nous avons déjà observé , que les laboureurs y entrent jusqu'aux genoux , il est aisé de le travailler . Leur charrue est extrêmement simple , & est tirée par un bœuf : mais avec la pioche , ils peuvent aussi sans beaucoup de peine remuer aussi profondément dans la terre bourbeuse , qu'ils le jugent à propos . A la première marée la terre ayant été inondée devient unie , comme si elle avoit été aplatie avec un rouleau , & comme l'humidité continuelle empêche la terre de se coller , ils n'ont pas besoin d'autre instrument d'agriculture .

On traite de la même manière toutes les autres espèces de terroir , choisissant pour cet effet le tems , où la terre est le plus amollie par l'humidité , & conséquemment facile à travailler . Ils engraisent & labourent une petite partie d'un acre , plus ou moins grande d'environ soixante pieds en quarré . Il faut à la vérité qu'elle soit humide & molle comme le reste . il est nécessaire cependant , qu'elle soit assez éloignée de la rivière , pour qu'elle ne puisse pas être entièrement inondée par la marée , lors qu'elle monte . Ils ensemencent cette partie fort copieusement d'un ris , qu'ils ont laissé auparavant s'imbiber d'une eau qui a retée sur du fumier & de la chaux . Lorsque le ris commence à paroître , ils tiennent l'acre

sous l'eau à trois pouces de profondeur ; au bout de trente jours ces plantes sont propres à être transplantées dans des grands champs. Lorsqu'ils les transplantent, ils ne se soucient pas beaucoup qu'elles soient en lignes directes. Ils ont soin seulement, que chaque plante ait une place suffisante. La distance qu'ils laissent ordinairement entre les plantes est de huit à neuf pouces. Ils font cette opération comme toutes les autres avec beaucoup de facilité, & de manière, qu'ils ôtent environ la longueur de deux pouces des pointes des plantes & mettent chacune en particulier, ou lorsqu'elle est trop petite, plusieurs ensemble, dans la terre molle avec les doigts, assez profondément pour qu'il y ait deux pouces de terre au dessus de racines. Quand le ris a été transplanté de cette manière, ils n'y font plus rien : ils examinent seulement, pendant que les plantes sont encore délicates, si elles n'ont pas été endommagées par les vers ou par d'autres insectes ; & si cela est arrivé, ils mettent des nouvelles plantes à la place de celles qui ont péri, & jettent alors un peu de chaux sur le champ ; ce qui chasse les insectes.

Des vents variables & du climat .

LEs vents variables qui soufflent dans les provinces méridionales de la Chine situées en dedans du tropique du cancer , y produisent de tels changemens dans le climat qu'ils partagent l'année en deux saisons , savoir : la saison humide & la saison sèche . Quand le soleil passe dans le mois de Septembre de la ligne équinoctiale vers le midi , l'air devient peu à peu plus frais , & pendant le mois d'Octobre & une partie du mois de Novembre , il regne ordinairement des brouillards & des petites pluies : aussi toutes les fois qu'un vent du Nord-est s'élève , l'air s'éclaire & reste serein , jusqu'à ce que ce vent d'hiver ait entièrement disparu . Dans les mois suivans le climat est plus stable , plus sec & plus beau , jusqu'à ce que le soleil ait achevé de nouveau son voyage d'hiver & ait passé dans le mois de Mars , au travers de la ligne équinoctiale vers le Nord .

L'air échauffé , qui a tiré peu à peu en haut une quantité de vapeurs , les rend successivement par des pluies plus fortes & plus abondantes , qui dans les mois de May & de Juin deviennent toujours plus copieuses & tellement persévérantes , qu'on voit souvent douze à quinze jours de pluie sans discontinuité . De fortes tempêtes & des ouragans

accompagnent ordinairement les grandes pluies du Sud vers l'Ouest. Quoique le soleil commence dans le mois de Juin, à diriger son cours de nouveau vers le midi, il laisse cependant dans ces endroits une chaleur plus forte qu'elle n'étoit, lorsque le soleil y donnoit perpendiculairement: Le tems commence pourtant à devenir plus stable, & moins pluvieux, & des nuées basses & des coups de vents sont cause que la chaleur, qui a resté se fait sentir pendant quelques jours plus forte qu'auparavant. Le mois d'Aôut est plus tempéré, mais vers le mois de Septembre le tems est variable, tantôt serein, tantôt nébuleux, ce qui dure jusqu'à ce que l'autre vent s'établisse. C'est pour cette raison que les mois d'Avril, de May, & de Juin sont appelés chés eux, mois de pluie; car la pluie tombe alors plus fréquemment, & en si grande quantité que l'eau se jette en grands torrents des endroits escarpés, & se forme de nouveaux canaux & de nouveaux lits entre les rochers. Pour remédier à la sécheresse qui pourroit avoir lieu dans les mois suivans, les habitans conduisent cette eau dans leurs champs à ris.

Il faut remarquer ici que pendant l'équinoxe, le changement de vents est précédé ordinairement d'une espèce de tempête violente, qui souffle quelques jours avant ou après la pleine lune. L'air inférieur devient

alors extrêmement épais & nébuleux. Ce brouillard, qui a cause de la véhémence du vent, ne peut pas se transformer en pluie, est furieusement agité. L'ouragan augmente à proportion qu'il va vers l'Ouest, quand il est de l'Ouest, les arbres & les maisons peuvent à peine lui résister : il abandonne une région après l'autre, & au bout de vingt quatre heures il commence à se dissiper. Les champs & les bâtimens en sont ordinairement endommagés : aussi appelle-t-on cet ouragan *Tay*, qui veut dire le grand vent.

Les Chinois savent tirer avantage, pour leur agriculture, de cet ordre successif des vents : ils labourent la terre, lorsqu'elle est mouillée par le tems de l'automne & encore assés molle, pour y semer, ou pour y planter, pour l'hiver. Cela se fait ordinairement dans le mois de Décembre, & comme l'air est alors plus frais, l'eau ne peut pas assés secher, pour qu'elle ne contribue pas à l'accroissement & à la moisson. Celle-ci arrive cent vingt jours après ou dans le mois d'Avril : on engraisse alors un peu, on laboure & on prépare ce champ que la pluie a ramolli, pour y semer ou planter de nouveau. C'est vers la fin du mois de May, ou vers le commencement de Juin, qu'on prépare ordinairement les champs à ris pour la seconde moisson de la même année. On seroit tenté de croire que le change-

ment de la pluie & de la chaleur faciliteroit l'accroissement du ris plus promptement qu'à la première moisson ; cependant ils sont obligés d'attendre plus longtems cette seconde moisson & il faut qu'ils comptent cent trente jours depuis l'ensemencement jusqu'à la récolte du ris. De là vient qu'elle n'arrive que rarement dans le mois de Septembre.

On met les plantes au ris dans les champs bas, vers la fin du mois d'Avril, ou vers le commencement du mois de May. Ces plantes demandent autant de jours pour mûrir que celles des autres champs & la moisson arrive ordinairement dans le mois de Septembre : après cela on laisse la terre en friche jusqu'au mois d'Avril ; pendant ce tems les chaumes & les racines du ris qui ont resté, pourrissent, de manière qu'ils se confondent entièrement avec la terre quand on la laboure.

Dès que le ris commence à blanchir, signe de sa maturité, on le coupe avec des faucilles à main, dont le tranchant est dentelé comme une scie ; on le lie en gerbe, & on le met dans un endroit sec & élevé, pour qu'il y sèche & qu'il y demeure jusqu'au tems qu'on le bat. Le ris battu a encore son écorce, & on l'appelle *Paddi*, on s'en sert en partie pour le semer, en partie pour en nourrir le bétail : mais avant

que les hommes s'en servent, ils l'écrasent dans des mortiers de pierre avec des pilons de bois, après quoi on le vanne.

Quelques œconomes, qui ont des champs trop étendus, pour qu'ils les cultivent eux mêmes, en cedent une partie à des pauvres gens, moyennant une certaine redevance. Ces fermiers sont trop pauvres pour labourer les champs avec la charrue & des bœufs; c'est pourquoi ils se servent de pioches, ils achètent des autres, les plantes de ris, qu'il leur faut. quand le ris est mûr, & qu'ils l'ont coupé, ils le battent sur quelque colline, ou quelque rocher nud, & ils en payent la redevance au propriétaire.

De l'engraissement des terres.

UNE agriculture si étendue exigeant beaucoup d'engrais, les pauvres gens gagnent leur vie à ramasser dans les rues & aux environs des maisons & même avec des petites sampanes ou barques sur les rivages, toutes sortes de matières propres à engraisser, même les excréments d'hommes & de bêtes; ils les vendent à ceux qui en font un commerce particulier. Ceux-ci les revendent aux agricoles qui en ont besoin. Ils amassent aussi l'urine dans des vases particuliers, qu'ils tiennent dans les maisons. Quand la moisson a été avantageuse,

un *Pekul* (a) de la première espèce d'engrais coûte deux *Mes* (b), & un *Pekul* de la dernière ne coûte que la moitié : outre cela chaque œconome a soin que les excréments du bétail ne soient pas perdus dans les patis. on emploie des enfans ou d'autres gens qui ne sont pas en état de s'occuper plus utilement, à les ramasser. Ils brûlent aussi les ossemens qu'ils trouvent, & en jettent la cendre avec celle d'herbe & de bois brûlé sur les champs, pour les rendre plus fertiles.

On engraisse, on laboure & on applanit les champs qui quoiqu'humides, sont dans une situation plus élevée que ceux dont nous avons parlé jusqu'ici. Leur terre est plus meublée : on ensemence fort copieusement une portion d'un champ, d'un blé, qui a été trempé pendant quelques jours dans une sauce de fumier & on le transplante. Quelques fois on plante aussi le blé trempé de cette manière dans le champ préparé, de façon que les grains sont à la distance de quatre pouces l'un de l'autre. on presse la terre autour de chaque grain. Dans une grande sécheresse, on conduit une petite quantité d'eau sur les champs. Les

(a) Un *Pekul* pèse environ cent quarante deux livres & demi poids de Suède.

(b) Un *Mes*, qui est la dixième partie d'un *Tell*, vaut dix fois de France.

profonds sillons , qui se sont formés de la pression de la terre contre les grains, reçoivent alors l'eau & donnent de l'humidité aux jeunes plantes sans les noyer. La véritable saison pour transplanter est vers la fin de Décembre, quoique l'air soit alors fort frais & qu'il fasse froid quelque fois pendant la nuit. La semence pousse pourtant, & forme sa souche au bout de quinze jours, dont chacune donne dans le mois de Mars sept à neuf tiges avec leurs épis, mais la paille est plus courte que chés nous. Le mois de May donne une moisson abondante: On m'a assuré qu'un grain du bled, en donnoit cent vingt, ce qui recompense bien le travail qu'on y a mis.

Comme le ris est la principale nourriture des Chinois, puisqu'ils s'en servent en guise de pain, on n'emploie qu'une petite portion du terrain pour le blé: Ils s'en servent uniquement pour leurs confitures, dont ils consomment une grande quantité à leurs jours de fêtes, pour leurs Pagodes & leurs offrandes. Ils en font aussi un peu pour eux mêmes. Les étrangers en consomment la plus grande quantité; & comme le blé, que cette province produit, n'est pas suffisant pour eux, on en apporte en quantité des provinces septentrionales pour leur usage.

J'ai vu dans un petit champ, de l'orge dans le mois de Juin, qui avoit très bien

poussié : mais comme on l'avoit semé trop tard , la chaleur , qui étoit déjà brulante , l'avoit fait monter si vite , que la tige se flétrit , avant qu'elle pût former des grains , & qu'elle ne contenoit dans ses épis considérables que des ecoffes vuides . Si on avoit semé cet orge , comme l'on sème le blé dans un tems plus frais , il auroit fourni sans doute une riche moisson . J'en conclus que comme ces espèces de blé prospèrent très bien étant semées & transplantées dans un champ bien préparé & également humide , le tems frais est plus convenable à leur accroissement que le tems chaud .

Leur manière de battre le bled & le ris est la même & se fait comme chés nous avec des fléaux . Après que le bled est battu , on le fait passer par une machine faite exprès pour le nettoyer , & qui en fait partir toute la poussière , avant que de le moudre . Si les moulins à Canton étoient aussi commodes , que ces machines , pour nettoyer , ils pourroient épargner beaucoup de travail & de mains ; car la manière de moudre ici avec des moulins à main est extrêmement penible . Il est étrange , que les Chinois , qui ont tant d'inventions ingénieuses pour faciliter des petits travaux , fassent tout avec leurs mains dans les grands travaux , comme scier , moudre & d'autres qui exigent plus de force , quoiqu'ils ayent

aisés de facilité pour construire des machines tant sur les montagnes, que sur les rivières.

Ainsi, comme nous venons de voir, ils employent à l'agriculture tous les endroits plats & bas & mettent peu de travail à la terre molle qu'ils tiennent entièrement égale. La récolte rend ordinairement au centuple : mais lorsqu'il survient un tems déréglé, une trop grande sécheresse ou une trop grande humidité, il y a de la stérilité ici comme ailleurs : & comme le pais est prodigieusement peuplé, elle a toujours des grandes conséquences : une petite augmentation du prix du ris fait murmurer les pauvres & les fainéans, & quand enfin d'autres s'atroupent avec ces mécontents, il en naît une révolte contre le gouvernement tartare, ce qui arriva l'an. 1751., la famine étant accompagnée encore d'une maladie epidémique, qui enleva beaucoup de monde.

Des champs situés sur des hauteurs.

DES hauteurs & des pentes seroient impropres par leur situation à porter quelque chose. Dans les mois pluvieux : la pluie fréquente noyeroit & emporteroit tout ce qu'on auroit semé, ou bien les plantes, après que l'eau s'est écoulée, se trouveroient dépourvues de terre & exposées ainsi à la

sécheresse & à la chaleur qui surviendrait. Pour remédier à cet inconvénient, ils ont eu soin de changer les hauteurs en plaines, moyennant des terrasses dont la hauteur & la largeur est suivant la pente. Ils employent ces terrasses à différentes plantes, & donnent à chacune la place qui convient le mieux à sa nature. Celles qui supportent le plus de sécheresse, ont leur place en haut, & les plantes qui sont plus tendres, sont placées en bas. Quand la pluie a mouillé la terre des terrasses supérieures, on conduit l'eau aux terrasses inférieures, par le moyen de sillons: ainsi outre la pluie qu'elles ont reçue, elles profitent encore de l'eau superflue des terrasses supérieures.

Les bords des terrasses qui sont faites quatre ou cinq pieds l'une au dessus de l'autre, deviennent quelques fois si durs par l'effet de la pluie & du soleil, qu'ils pourroient subsister nombre d'années: malgré cela ils y ont planté plusieurs arbres, dont les racines entrelacées donnent de la consistance à ces bords. Les arbres mêmes garantissent les plantes, de la chaleur du soleil & des vents, & font que les terrasses ainsi ornées offrent à la vue un fort bel aspect.

Quand ils ont remué la terre des terrasses avec une petite charrue, ou avec une bêche, & qu'ils l'ont aplani avec un râteau au lieu d'une herse, on lui donne quelques

fois, pendant qu'on la laboure autant d'engraissement, que les plantes qu'on veut y mettre en exigent ; mais en cela aussi on observe une grande économie : on trempe pour la plupart le fumier dans des trous ronds murés dans la terre & remplis d'eau, on arrose la sémence avec cette sauce, quelques fois en plantant ils mettent une poignée de cendre sur chaque grain, ils croient, que l'engraissement, qui tombe entre les plantes n'est d'aucune utilité.

On laisse à peine un mois de repos aux couches construites sur les terrasses, ou autrement, & dès qu'une production est mûre & recueillie, on les prépare pour en porter une autre, ce qui se fait trois fois par an. Quant à la saison, les cultivateurs font attention à la nature des végétaux, & l'on donne à chaque plante, la saison la plus convenable, selon qu'elle demande ou de l'humidité ou du froid ou du sec. Les racines seules ont pour partage l'automne.

Les genres de sémences, qu'on plantoit le plus généralement sur ces hauteurs, étoient les suivans : un genre de sémence grossière d'une plante avec une racine mince qui ressemble pour les feuilles, les fleurs & les vaisseaux qui conservent la graine à nos radis. Le commencement de Décembre étoit le tems le plus convenable pour celle là ; on formoit dans la terre nouvellement labourée

des sillons qui avoient un pied de large , & un demi pied de profondeur . Entre ces sillons il y avoit des longues couches étroites d'un quart d'aune de largeur : au moyen de ces sillons l'eau trop abondante pouvoit découler , après avoir laiffé une humidité fuffifante . on plantoit les grains à la profondeur de quatre doigts & on leur laiffoit fept à huit pouces d'intervalle , comme cela fe fait dans la faifon fèche , on les arrofè au commencement . au mois de fevrier tout étoit en fleurs & dans le mois d'avril les vaiffeaux à femence devenoient jaunes ; alors on arrachoit les plantes , on les féchoit & on les battoit pour en avoir la femence abondante . De cette fémençe on tire une huile , dont on fe fert beaucoup dans le ménage particulièrement pour les lampes , & quand elle eft fraîche , on s'en fert pour préparer les mets . Cette huile eft fi graffe , qu'on ne peut pas l'employer dans la peinture , parcequ'elle ne fèche pas aifès . Le noir de fumée qui fort de ces lampes fait la couleur noire , connue fous le nom d'encre de la Chine .

Ordinairement la fémençe de Coton , qu'ils appellent *Minfu* , prend la place de la fémençe à l'huile . On prepare le terrain , comme on a déjà décrit , on plante auffi la fémençe dans des couches , auffi étroites , que pour la fémençe à l'huile à la diftance d'un pied l'une de l'autre . Il faut remarquer , que félon

Ion que les plantes sont plus fortes ou s'étendent davantage, ils font les couches plus larges ou plus étroites, plus éloignées ou plus rapprochées l'une de l'autre. C'est dans le mois d'Avril, qu'ils mettent les grains dans la terre. Ils jettent sur chaque grain quelques poignées pleines de cendre de l'herbe, qui produit l'huile, ou d'une autre; & c'est là tout l'engrais qu'ils donnent pour cette fois à la terre. Jusqu'à ce que la quatrième feuille pousse, on l'arrose dans des jours secs. La chaleur & la pluie font que les fleurs qui ont paru dans le mois de Juillet, se changent dans celui d'Aôut en fruits, qui mûrissent dans un tems sec & s'ouvrent pour montrer le coton.

Alors on les cueille, on sépare le coton & la sémence, qu'on garde pour l'ensemencement prochain. Trop d'humidité nuit à la plante du coton, pendant le tems de l'accroissement & pendant celui de la maturité: aussi quand le tems pluvieux continue, le coton pourrit sur la tige; ce qui fait que la récolte n'est que médiocre, en comparaison des autres. Les souris recherchent extrêmement cette sémence, non seulement lorsqu'elle est étendue après qu'on la cueillie, mais même quand elle mûrit encore dans ses vaisseaux.

Les patates qu'ils appellent *Fauciy*, sont le troisième & dernier fruit, qu'ils plantent

sur les terrasses : après le coton, ils remuent de nouveau la terre, & y mettent des petits morceaux des patates coupées à la distance d'environ un pied. Comme ce fruit n'est pas aussi délicat, que le précédent, qu'il croît lentement, & qu'il résiste au froid, ils lui laissent pour croître les derniers mois de l'année. Ces patates diffèrent des nôtres en quelque chose. Elles ont la pelure rouge, elles sont plus longues, jaunes & d'un goût doux & agréable; mais l'herbe ressemble à celle de nos patates en Europe.

Ils ne font pas toujours succéder le coton à la plante, à l'huile, & les patates au coton. D'autres végétaux comme des lentilles, des fèves, des *Locktau* & des Calebasses prennent quelques fois la place du coton; mais ordinairement ils commencent par la sémence à l'huile, & ils finissent de tirer parti de leurs terrasses, pour l'année, par des patates. Ils préparent toujours le terrain de la manière décrite & ils ne mettent point de sémence, qui n'ait été trempée auparavant pendant quelques jours dans de la sauce de fumier, ou dans de l'eau de chaux.

Ils plantent & traitent comme les patates, les *Yams*, qu'ils appellent *Utau*: mais le terrain pour les *Yams* est différent; car on plante ces racines dans des endroits si marécageux & si humides, qu'ils ne seroient

pas propres pour d'autres plantes, quelque fois aussi dans un champ de ris, qui a déjà servi une fois dans une année, & qu'on n'estime pas assez bon, pour fournir une seconde récolte. Plus on laisse ces racines en terre, plus elles deviennent grandes. ordinairement on les tire de la terre dans le mois de Novembre.

Ils mettoient les racines coupées de la canne de sucre, dont chaque morceau avoit deux jets, dans la terre, à la profondeur de plus d'un quart d'aune, & ils laissoient deux pieds d'espace entre chaque rang. Ils employent pour cela aussi bien les terrasses les plus élevées, que les endroits les plus bas. Dans les mois de Mars & d'Avril, on la planta dans des endroits bas, & dans les mois pluvieux sur des hauteurs; ce qui produit une récolte différente. Lorsque la canne commençoit à jaunir, on la coupe; car si on laisse plus long-tems, elle commence à pourrir par la racine. Elle atteignoit la hauteur de quatre à six aunes. Ils portent à un endroit commode & situé sur la rivière, quelques charges d'une sampane de Sucre, y construisent une maison de *Bambou* & de nattes. à l'un des bouts de cette maison ils font un four avec deux grands chaudières, qui y sont mûrés; à l'autre bout, il y a une aire spacieuse garnie de planches, sur laquelle deux bœufs traient un rouleau équarri fait

d'un bois dur. La canne, qu'on avoit mis sous le rouleau par couches, étoit écrasée de cette manière, & le jus qu'on conduisoit, moyennant un égout au bout de l'aire, s'y rassembloit dans un grand vaisseau. On mettoit la canne ainsi pressée dans le chauderon bouillant pour en tirer tout le suc. On le mêloit ensuite avec ce qui étoit déjà exprimé, on le faisoit passer par le crible & on le laissoit bouillir dans l'autre chauderon, jusqu'à ce qu'il prît la consistance d'un sucre brun.

Les feuilles & les cannes, qui ne contenoient plus de parties sucrées, servoient pour fournir le feu nécessaire. Quand il n'y avoit plus de provision de canne dans un endroit, ils défaisoient dans la maison, & emportoient les ustenciles. Ces raffineurs de sucre parcouroient le pais & tiroient le suc de la canne des agriculteurs. D'autres raffineurs l'épuroient après & en faisoient de la cassonade plus ou moins fine.

Des jardins potagers.

COMME à l'exception de quelques jardins imparfaits de ce genre, je n'ai pas eu occasion d'en voir, la description que j'en vais faire, ne sera pas aussi complète que je le voudrois. Ce que j'en puis dire, est qu'ils choisissent pour ces jardins ordinaire-

ment des endroits bas & argilleux & qu'ils n'y épargnent pas l'engrais . Les plantes connues étoient de la Salade , des longs & des courts concombres , du Purjo , des oignons blancs , du céleri , des épinards , des radis longs , des carottes , de l'arroche rouge , une espèce de raves aqueuses , des melons d'eau & d'autres : Ils en ont reçu originairement la sémence des Portugais . On y trouve encore une grande variété de plantes , dont le nom & la figure nous est entièrement inconnu . Le *Pourpier* croissoit sauvage ; mais ils ne s'en servoient point & par conséquent n'en faisoient point de cas . Ils avoient une espèce grossière d'*épinards* aqueux dans des étangs , qui avoient une demi toise de profondeur . Il y étoit si abondant , qu'il en couvrait la surface , ils en font un grand usage dans leurs cuisines . Ils plantent le *gingembre* par petits morceaux dans une terre grasse & argilleuse à la profondeur de quatre doigts ; ce qui se fait aux mois de Février & de Mars . Plus tard , la chaleur pousseroit trop la tige & les feuilles , la racine deviendroit spongieuse & demeureroit petite . Au reste cette plante supporte le froid & le chaud .

Le Tabac chés eux s'appelle *Tien* . La culture de cette plante leur est d'autant plus avantageuse , qu'ils en font cas à la Chine plus qu'en aucun lieu du monde .

Ils n'y épargnent ni soins ni bons terrains. On le plante le mois de mars, chaque plante à la distance d'un pied & demi l'une de l'autre. Le mois d'Aôut on le cueille, on le laisse ressuier & ensuite on le travaille comme chés nous. Ce Tabac ne paroît pas être de la meilleure qualité : il ressemble fort au nôtre ; mais l'odeur & le gout en sont médiocres. Les Chinois lui donnent la préférence sur celui de *Manille* & d'*Aynam*, *Brésil*. Les feuilles desséchées & mises en presse les unes sur les autres, sont coupées par bouts avec un instrument de fer dans la même forme, qui est usitée chés nous, quand on le fume. Il distille une huile gluante & d'une odeur forte. Coupé par morceaux plus gros, il fume mieux. Le débit de cette marchandise est si considérable, qu'on en apporte ici une grande quantité de toutes les contrées voisines.

Ils disposent par rangs sur de larges couches une plante, qui ressemble à la menthe, mais dont les feuilles sont plus pâles. Ils l'appellent *Fockiyong*. Le mois de Mars, elle a un pied de haut. Sa culture demande beaucoup de soins, on la sème dans le tems froid ; dans le tems de la chaleur, pour en prévenir les inconvéniens, on la couvre & on l'entoure de nattes. Ils estiment beaucoup cette plante. La mesure d'un *Pekel* s'en vend cinquante *Tell* (*) on

(*) Un *Tell* vaut cent sols de France.

la croit très bonne contre la consommation.

L'arbre merveilleux (Ricinus) de la grande & de la petite espèce à été apporté ici d'*Aynam*. Ils en mettent partout & sans ordre dans leurs jardins & particulièrement des petits. Le fruit sous le pressoir, rend une huile blanche & claire en grande quantité. Après en avoir ôté la graisse par le moyen du minium, de la chaux vive & de la terre vitriolique, ils en font un vernis, qui sert à la peinture. Ce vernis sèche promptement & donne un éclat fort vif.

Ils font usage au lieu du chou, d'une plante, qui ressemble au glouteron par ses feuilles grandes & grosses, dont les pédicules épais sortent d'une racine mince. La fleur est jaune, la tige contenant la graine & la graine même ressemblent à celles du chou. Comme ils l'employent journellement, la consommation en est grande. Cette plante croît fort vite & dans toutes les saisons dès que la récolte en est faite, ils en reüssent de nouvelle sur la même couche, ou la cuit à demi & on la laisse sécher. C'est une de leurs provisions dans leurs voyages sur mer. Les Tartares ont apporté ici, de Peking, une espèce de chou blanc qui a la tête longue & étroite, il n'est pas encore fort en usage; ainsi il n'est pas commun.

Des Arbres.

Quoiqu'il y ait ici plusieurs espèces de bons arbres fruitiers, on ne remarque pas que les Chinois s'appliquent particulièrement à cette culture. Parmi la grande diversité d'arbres, qui ornent leurs jardins & leurs terrasses, il s'en trouve de cette dernière sorte. Ils ont même de grands jardins tout plantés d'arbres; ce qu'ils regardent comme une grande magnificence. C'est pourquoi les environs de leurs pagodes & de leurs maisons de plaisance en sont décorés; mais la plupart de ces arbres nous sont inconnus.

L'oranger, que les Portugais ont transplanté en Europe, porte ici de gros & bons fruits. On dit que dans le canton de *Fockien* & dans les environs d'*amoy*, ils sont encore plus parfaits. Il y en a ici de différentes sortes: quelques uns sont de la grosseur des noix de Galle; d'autres sont comme des reinettes. Il y en a qui ont la forme angulaire & la couleur rougeâtre &c. Il est rare qu'on prenne ici un soin bien particulier de la culture de ces arbres, & qu'on leur donne même une certaine disposition & quelque arrangement. Lorsqu'ils se trouvent placés à l'abri des vents violens, ils viennent fort bien d'eux mêmes & rapportent en abondance. Les provinces de *Fockien* & de *Quan-*

tung sont obligées d'envoyer tous les ans une grande quantité de fruits à la cour de *Peking*.

Le *Leichi* est un arbre que les Chinois paroissent estimer autant que l'oranger. Il y en a de différentes espèces, de gros, de petits, & de sauvages: les fruits sont de la grosseur d'une noix muscade. Ils sont entourés d'une écorce rude, raboteuse & rougêâtre, ils croissent comme la vigne en forme de grappe. L'arbre atteint la hauteur du poirier & est garni de feuilles petites pointues & piquantes. Les fruits se conservent desséchés & ont le gout des raisins de Corinthe. Il semble presque incroyable que les environs de *Canton*, qui est le seul país, où cet arbre vient, produise par année pour cent mille *Tell* de fruits de *Leichi* desséchés.

Le thé, qu'ils appellent *Chia*, & qui croît ici dans une isle vis à vis de *Canton* est en réputation pour sa vertu contre les maladies de poitrine.

L'isle s'appelle *Honam*, & son thé *Thée d'honam*. L'arbutte qui est de la hauteur d'une aune ou d'une aune & demi, s'élève par rangs sur des collines sèches & sablonneuses. On cueille les feuilles tendres & qui sont d'un verd clair, le mois de Mars, on les rôtit dans des chaudières de fer, & on les dispose en forme de rouleau comme les autres espèces de Thé, on néglige les feuilles dures & qui

sont d'un verd plus foncé. Il paroît, qu'on ne prend pas grande peine pour la culture de cet arbre; on en laisse dépérir plus de la moitié.

L'arbre d'*Areca* ne croît pas loin de *Cannon*, ainsi que je le conjecture par des noix fraîches, que j'en ai vues ici. Il y avoit dans l'isle d'*Aynam* diverses plantations de cet arbre. Le terrain, qui le porte est gras & humide. L'arbre ressemble au cocotier, & a la tige droite. Lorsque le fruit est mûr, l'écorce prend une couleur jaune. La noix diffère peu de la noix muscade. Elle se sèche & s'envoie dans les provinces septentrionales.

La plante du *Béthel* n'est point délicate. Elle croit d'elle même sans culture, lorsqu'elle trouve un terrain propre. Ses feuilles frottées avec de la chaux & la noix d'*Areca*, font le *Pinang* si connu que ces peuples & ceux des autres pais orientaux mâchent avec tant d'appétit.

Le *Manglier* s'élève fort haut & porte des branches fort étenduës comme le frêne. La feuille est du genre de celle de l'aube epine & le fruit passe pour un des plus salubres des Indes.

Le *Pumpelmoſe* est une espèce de gros citron doux, l'arbre ressemble au citronier; mais les feuilles sont plus larges.

Ils ont de petits citrons aigres, des *Longans* & plusieurs autres sortes de fruits. Ils

ont aussi de l'*Otomchou*, dont comme nous l'apprend le *Comte*, ils conservent la gomme pour leur vernis.

Il seroit trop long de faire le détail & la description de leurs différentes espèces d'oliviers, de poiriers, de pommiers & de raisins. On ne peut-pas dire qu'ils donnent quelque préférence à une culture sur une autre: ils les laissent presque tous sauvages. Ils font usage du greffe pour quelque espèce d'arbres, & ils se servent de cette méthode fort heureusement.

Des Jardins de plaisance.

COMME le gout des Chinois diffère beaucoup de celui des autres nations pour les manières, l'habillement &c. cette différence n'est pas moins remarquable dans leurs jardins de fleurs & de pur agrément. Ils se fouroient fort peu de parterres, de haies, d'allées couvertes & généralement de la symétrie: une place nue, ornée de pierres de différente grandeur & couleurs, qui forment des figures de dragons & de fleurs, leur plaît beaucoup plus, qu'un parterre orné de beaux desseins, dont les interstices sont remplis d'herbe. Leurs allées ne sont pas ouvertes, elles ont pour la plupart des murs attachés, contre lesquels on a planté des vignes ou d'autres arbres qui gravissent le long des murs.

Ils les tirent moyennant des bâtons d'un mur à l'autre & couvrent ainsi l'allée. Les bancs sont pratiqués dans des allées, qui n'ont point de murs aux côtés & par l'arrangement des pierres, ils forment de nombreuses cavités, où ils placent des vases de différentes fleurs. Les allées sont disposées en courbures; quelquefois elles se prolongent au delà d'une petite place unie, garnie de pierres, & menent à une maison de plaisance découverte, sur laquelle il y a des vases de fleurs. Quelquefois elles passent par des arcades formées, avec des Bambou (*) minces qui sont doubles & arrangés inégalement. Les intervalles sont remplis d'une espèce de pervenche qui les traverse, & qui les fait assés ressembler à un paroy, qui a un grand trou; avec cela l'on trouve bien de la variété: des montagnes couvertes de brossailles, au pied desquelles coulent des ruisseaux. Ces montagnes représentent des déserts & sont entourées d'arbres touffus & ferres. Des bâtimens de trois à quatre étages, qui pour la plûpart sont ouverts d'un côté, des tours, des grottes, creusées obliquement, des ponts, des étangs, des endroits semés de haricots, des bocages arrangés dans le gout sauvage, des petits bois de

(*) *Bambou* espèce d'arbre.

plaisance , & d'autres variations , qui forment une belle perspective . Ils ont aussi des tables de pierre , à l'ombre de hauts arbres , ou dans des entroits élevés , dont la vue s'étend au loin .

De leur bétail .

AUX environs de *Canton* & dans les provinces situées sur la mer , les habitans s'appliquent fort peu au gros bétail , parcequ'il n'est pas aussi nécessaire ici , qu'il l'est dans les provinces contigues & septentrionales . Car ils peuvent labourer leurs champs sans beaucoup de travail & sans le secours des bêtes , & leurs voyages & transports se font par eau ; ce qui leur est facilité par la marée . Le bœuf n'est pas un mêt agreable pour eux & il est remplacé par les poissons , qui y abondent . A l'exception des Mandarins & des officiers de guerre , il n'y a que peu de personnes , qui aient des chevaux . Ils ne se servent pour l'agriculture que de bœufs & de buffles ; ce qui a particulièrement lieu dans les endroits éloignés de la rivière : & ce n'est que pour en conserver la race , qu'ils nourrissent quelques vaches , parce qu'ils ne se servent que rarement du lait . Autrefois ils faisoient encore moins , de cas de betes à corne . Ils ne se sont portés à élever plus de bœufs &

de vaches , que depuis que les Européens ont fréquenté le pais davantage , & qu'ils en consomment annuellement une bonne partie , tant pendant leur séjour , que pour leurs provisions , lorsqu'ils s'en retournent .

Les moutons ne sont pas si communs aux environs de Canton , que dans les provinces adjacentes . On se sert de leurs peaux & de leur laine pour l'habillement dans les mois froids ; mais elles sont assez chères ; aussi n'est ce pas l'affaire de tout le monde de nourrir du bétail particulièrement des moutons .

On n'a pas autant d'ânes aux environs de Canton , qu'on en a plus loin dans le pais , où l'on se sert d'eux pour le travail & pour voyager . Les Tartares trouvent tant de goût à la chair de cet animal , qu'ils ont introduit la mode de les tuer comme les chevaux & d'en manger . J'ai vu vendre de la viande d'âne ici .

Mais s'ils négligent d'avoir grand soin du bétail , dont nous venons de parler , ils sont d'autant plus de cas des petites bêtes qu'ils nourrissent avec moins de peine & dont ils tirent plus de profit . Ils ont tant d'expérience & d'adresse pour cette partie économique , qu'elle fournit une subsistance abondante à grand nombre de petites familles .

Comme ils mangent journellement du cochon , en quantité & avec grand appétit , ils en nourrissent un grand nombre . La race

des cochons est fertile ici & vient bien. Les truyes donnent des cochonnets, avant que d'avoir atteint un an. Au commencement elles n'en donnent pas tant qu'à la troisième ou quatrième portée, qui sont ordinairement de dix sept ou dix huit cochonnets & il en périt rarement. Les distillateurs du *Samsu* (a) ceux qui pilent le ris, & ceux qui ont des moulins, nourrissent toujours beaucoup de cochons. Les pêcheurs & ceux qui demeurent sur le rivage, en ont un nombre plus considérable encore, parceque le poisson dont ils les nourrissent, ne leur coute rien; ce qui leur donne cependant un gout huileux. Outre cela presque toutes les petites familles, qui demeurent sur de *Sampans* (b) nourrissent des cochons, tant pour leur propre usage, que pour en vendre. Lorsqu'on voit combien de cochons tant crus que rôtis, ils portent par les rues, pour les vendre, & combien ils en consomment journellement, le lard coupé par morceaux faisant pour l'ordinaire leur principal plat; qu'outre cela il leur faut de grands cochons, qu'ils rôtissent

(a) Espèce d'eau de vie distillée de ris.

(b) *Sampans*: c'est ainsi, qu'on appelle les barques chinoises sans quille, qui ont presque la forme d'un auge. Il y en a de différente grandeur, & de différentes espèces. Elles sont ordinairement couvertes & habitées.

tout entiers pour leurs jours de fête, & qu'ils en sacrifient aussi beaucoup dans les *Pagodes*, on est étonné, qu'il puisse y en avoir un nombre si prodigieux; d'autant plus, qu'ils en employent beaucoup dans leurs voyages de mer, & qu'ils en vendent aussi aux Européens. Les cochons de lait qui proviennent de la première & de la seconde ventrée de la truie restent petits, de même que les truies qui donnent des cochonnets, trop tôt. De là vient, qu'on châtre les cochons de lait destinés à être tués.

Ils nourrissent beaucoup de poules, plus cependant pour les étrangers, que pour eux mêmes. Ils savent chaponner avec beaucoup de dextérité. Ils font éclore les petits poulets par les poules, & ils ne se servent point de fourneaux pour cela. Le climat chaud & le grand nombre d'œufs que font les poules, contribue beaucoup à leur propagation.

Il y a des faisans aux environs de *Canton*, mais ils n'y sont pas si communs, que plus avant dans le pays, où on les trouve beaux & de différentes couleurs: aussi les porte-t-on à *Canton* comme de raretés, & ils coutent cher.

Il n'y a point de cocqs d'Inde dans la Chine, & quoique les vaisseaux en apportent quelques uns tous les ans de la côte de *Malabar* & de *Coromandel*, qui en est la véritable patrie, les Chinois n'ont pas

essayé, d'en introduire l'espèce chés eux.

Des pigeons de différentes espèces prospèrent & se multiplient très bien ici, de même que les oyes. Celles ci sont plus petites, que les nôtres, & ressemblent à nos oyes sauvages, pendant que leurs oyes sauvages ont de la ressemblance avec nos oyes domestiques.

Ils entendent parfaitement bien l'éducation des canards. C'est après les cochons, ce à quoi ils s'attachent le plus; & comme les canards sont le plat presque ordinaire des gens qui sont à leur aise, la grande consommation, qu'on en fait, exige qu'on s'applique à faciliter la propagation de leur espèce. Le climat qui est constamment doux & le voisinage de la rivière y contribuent beaucoup, par la commodité de les nourrir de petits poissons & écrevisses qui restent sur les champs à ris, après que l'eau s'est écoulé, & par conséquent à fort bon marché. Bien des *Cantonois* ne vivent que du commerce des canards. Les uns achètent les œufs, & en font trafic, d'autres les font éclore dans des fourneaux, & d'autres encore élèvent les petits canards. Les fourneaux pour les couvrir sont extrêmement simples. On pose une plaque de fer sur un foyer muré, on met sur la plaque une caisse de la hauteur d'un demi pied, remplie de sable, où on a mis les œufs en rangs.

On les couvre d'un tamis , au dessus du quel on met une natte . Pour les échauffer , ils se servent de la braise d'un certain bois , qui brule lentement & entretient une chaleur égale . D'abord on ne leur donne que peu de chaleur , peu à peu on l'augmente , jusqu'à ce qu'elle devienne assez forte , pour faire éclore les œufs . Si quelque fois ils augmentent trop la chaleur , les jeunes canards sortent trop tôt , & meurent ordinairement au bout de trois ou quatre jours . On vend les jeunes canards éclos de cette manière , à ceux qui les élèvent . Ceux-ci éprouvent de la manière suivante , s'ils sont éclos trop tôt : Ils prennent les jeunes canards par le bec , laissant le corps suspendu . S'ils s'en défendent , battant des pieds & des ailes ils sont bien & duement éclos ; mais quand ils ont reçu trop de chaleur , ils restent tranquilles pendant qu'on les tient par le bec . Quelquefois ces derniers demeurent vivans , jusqu'à ce qu'on laisse aller tous les jeunes canards à l'eau ; ce qui arrive ordinairement environ huit jours , après qu'ils sont éclos . Alors ils vacillent , se jettent sur le dos & meurent après quelques convulsions . On les tire cependant de l'eau & on les laisse sécher , puis qu'ils reviennent quelque fois ; mais lorsqu'ils sont mouillés de nouveau , ils meurent fort souvent d'un pareil vertige . Quand l'eau s'est

écoulée , on ramasse les petites écrevisses , & les crabes , on les fait bouillir & on les hâche ; & au commencement on ne nourrit les jeunes canards que de cette pâture . Quelques jours après , on y mêle du ris bouilli & des herbes hâchées . Quand ils sont plus âgés , on les porte dans une grande *Sampane* dont le plancher fait de bois de *Bambou* , s'élève au dessus du niveau de l'eau . Elle est entourée d'une galerie & d'un pont qui s'abaisse vers l'eau , on donne aux jeunes canards une vieille marâtre qui les mène , lorsqu'on les laisse descendre le pont pour aller paître . La vieille canne est tellement accoutumée au cri qui vient de la *Sampane* , lorsqu'on veut les rassembler le soir , qu'elle y arrive , moitié en nageant & moitié en volant . Ils changent alors de place avec leur *sampane* , & abordent à un endroit , où il y a plus de nourriture pour leurs canards , & ils les laissent aller journellement au rivage sur les champs à ris . On est étonné de voir ces *sampanes* entourées de milliers de canards grands & petits . Et ce qu'il y a de singulier , c'est que quand plusieurs *Sampanes* laissent paître leurs canards au même endroit & qu'on les appelle le soir , chaque canard fait retrouver la sienne . Les Chinois s'occupent constamment de la propagation des canards , excepté les trois mois d'hiver ; & quoiqu'elle exige

beaucoup de foin , on ne voit pas que ce foin les fatigue beaucoup ; car dès que les jeunes canards ont atteint l'âge de quinze jours , ils sont en état , de pourvoir à leur nourriture eux mêmes .

Les vers à foye mériteroient par leur utilité , qu'on en parlât ici , ainsi que de la manière dont on les traite ; mais comme on en trouve des détails dans d'autres relations , je les passe sous silence , & je me contente de remarquer , que les Chinois mangent ces vers avec beaucoup d'appétit , après qu'ils en ont dévidé la foie . Ils les font pouillier frais , ou ils les sèchent . un *Catti* (a) de ces vers sechés vaut huit à neuf *Candarins* (b) .

On prétend , que vers *Chingehiau* il y a une espèce de vers à foye fort gros , dont on tire une foie si épaisse , qu'elle ressemble d'abord à du chanvre . Les habitans en font cependant une espèce d'étoffe qui , quand elle est neuve a l'air d'une toile crue , mais par l'usage & par un blanchissage répété , elle obtient du lustre , & fait un meilleur effet . Il semble que cette foie ne se laisse par teindre , puis qu'on ne lui donne jamais cet apprêt . On assure qu'elle

(a) Un Catti fait une livre & un quart de nôtre poids .

(b) Petite monnoie Chinois .

est d'une durée incroyable. On l'appelle *Chinchiau*, de l'endroit d'où elle vient.

De la pêche.

DANS ce país dont la côte abonde en une grande variété de poissons, le *Taho*, rivière longue & large à son embouchure, passe pour être la plus fertile en toute sorte de poissons. On seroit tenté de croire que le flux & le reflux empêcheroit la pêche, particulièrement dans les endroits escarpés & incommodes pour le filet; cependant ils prennent une grande quantité de poisson de cette manière là. Voici leur manière la plus ordinaire de pêcher: Ils mettent des longs bâtons ou palissades dans les bancs de sable éloignés du rivage, à la distance d'une toise l'un de l'autre. D'un bâton à l'autre, ils attachent des nasses teintes en noir & tricotées d'un fil fort. Cela fait que les poissons, qui vont le long du rivage, s'y prennent. Cette pêche ressemble à nos nasses que nous mettons, dans les rivières.

Ils ont aussi une quantité de paniers, qui sont faits de serches de *Bambou* jointes à des branches d'osier. Ces paniers ont une toise & demi de longueur & ressemblent à nos nasses. Ils s'en servent, quand l'eau monte plus haut, qu'à l'ordinaire. Ils les mettent le long du rivage, mais ils laissent

des ouvertures aux deux bouts du rang de paniers. C'est là qu'ils se tiennent tranquilles avec leurs sampanes ou barques, afin que le poisson, qui cherche le rivage, puisse y entrer librement. D'abord qu'il y a passé, il trouve un rang de paniers de *Bambou*, qui sont disposés à la traverse vers le rivage, & qui lui défendent la sortie. Dès que l'eau commence à s'écouler, ils ferment l'espace qu'ils avoient laissé ouvert, avec de pareils paniers. Quand l'eau s'est entièrement écoulée, ils entrent en dedans de l'enceinte pour ramasser les poissons. Ils se servent aussi d'un filet flottant attaché entre deux barques avec lequel ils se promènent pendant le flux, & prennent les troupes de poissons qu'ils rencontrent.

Ils se servent également d'un grand filet, attaché entre deux bâtons de *Bambou*, avec lequel ils pêchent, aussi bien dans leurs voyages par mer qu'au milieu de la rivière.

Ils attachent des vers & des crabes aux hameçons, dont ils prennent des anguilles & d'autres petits poissons. Ils se servent aussi d'une espèce de *Sampanes*, qui sont longues & basses & qui ont des planches teintes en blanc aux côtés. Ils entretiennent un petit feu dans ces sampanes pendant la nuit. Les poissons que la lueur du feu attire, sautent dans la Sampane. Ces Sampanes sont proprement construites pour une espèce de poissons qu'ils appellent *Mulettes*.

Ils pêchent beaucoup avec le filet & l'hamacon entre les brifans & sur le rivage, & prennent quantité de poissons, qu'ils salent ou qu'ils sèchent pour les vendre dans les villes & villages voisins.

Parmi la grande variété de poissons, il y en a qui ressemblent à des poissons connus chés nous, comme les carpes, les perches &c.; mais je ne puis pas dire si ce sont les mêmes espèces. Ceux que je connois avec certitude, sont les anguilles, les crabes, les civades, les huitres, les moules & les homards. De ces derniers on en prend de très grands dans les écueils près de Macao. Ils brulent les coquilles pour en faire de la chaux & ils se servent des plus larges, pour en couvrir leurs maisons au lieu de tuiles.



