

BVMA – Récits de voyage

Bibliothèque virtuelle sur les récits de voyage - les ouvrages

Intitulé	Moyens d'amélioration et de restauration proposés au gouvernement et aux habitants des colonies ; ou Mélanges politiques économiques agricoles et commerciaux etc relatifs aux colonies. Par le citoyen J.-F. Charpentier-Cossigny...
Cote(s)	318 H 1803
Intitulé	<i>Moyens d'amélioration et de restauration proposés au gouvernement et aux habitants des colonies ; ou Mélanges politiques économiques agricoles et commerciaux etc relatifs aux colonies. Par le citoyen J.-F. Charpentier-Cossigny... / Joseph-François Charpentier de Cossigny ; Marchand (libraire) ; Jacques-Nicolas Delalain (imprimeur) ; Charles Pougens (imprimeur) ; Merlin (libraire)</i>
Adresse bibliographique	Paris, Imprimerie De Marchant Joseph-François Charpentier de Cossigny, auteur, rue Mazarine, n. 66 Delalain, libraire, quai des Augustins, n. 39 Charles Pougens, imprimeur-libraire, quai Voltaire Merlin, libraire, rue Hurepoix, An XI-1803. 1803
Description matérielle	Ouvrage Nombre de volumes : 3 vol. Dimensions : 20 cm
Langue(s)	Français

Documents numériques

ÉPICERIES.	EN EUROPE.	DANS L'INDE.	PRIX.	QUANTITÉS.	TOTAUX.	TOTAUX.	SOMME TOTALE.
Girofle	350,000	150,000	10 ⁿ 7	500,000	5,000,000	14,838,000
Muscade	100,000	7 10	350,000	750,000	
Moutarde	250,000	5 12	2,150,000	
Safran	100,000	10,000	12 16	110,000	1,408,000	
Macis	400,000	200,000	10 10	600,000	6,300,000	
Cannelle	
Girofle	4 ⁿ 6 2	500,000	2,150,000	3,179,000
Muscade	2 10	350,000	875,000	
Moutarde	5 8	110,000	594,000	
Safran	8 12	600,000	360,000	
Bénéfice de la Compagnie Hollandaise des Indes							10,879,000

Tableau de la vente des épicerie fines, par les hollandais, suivant l'histoire philosophique (page 288 du tome 2)

Présentation du contenu

Tome premier- Observations (de I à XLVIII et de la Glaciale, réflexions sur l'île de Madagascar)- Discussion sur le choix du lieu propre à faire un établissement dans l'île de Madagascar (*La salubrité de l'air - L'abord facile, et la sûreté des rades et des ports - La fertilité du terroir - Les dispositions des peuples du pays - L'abondance et la facilité du commerce - Le plus ou le moins de dépenses - La facilité de la défense*)- Réflexions sur la civilisation et sur la liberté des nègres des colonies.- Économie

politique, ou réflexions générales sur le commerce et sur les finances (Établissement d'une banque hypothécaire pour l'Île-de-France)- Projet de finances grands établissements divers. (Banque. Proposition. Avantages. Mouvement. Revenus. Moyens d'exécution. Demandes. Conclusion)

Tome second- Chapitre I. Plantation des vivres dans les colonies (Blé - riz - mil - maïs - manioc - patates - haricots - différentes espèces de pois - lupins - ignames - pommes de terre - bananiers - choux caraïbes) Des vivres tirés des arbres, et de quelques autres végétaux. (lerima, ou arbre-a-pain ; le sagoutier ; le mellory, ou niellera ; le sycadis, ou arbre-a-pain des cafres, le chataignier)- **Chapitre II.** Des cannes-a-sucre, et de leurs produits- **Chapitre III.** Du cotonnier- **Chapitre IV.** Du cafiier- **Chapitre V.** De l'indigo Récapitulation générale de l'essai sur la fabrique de l'indigo. Première partie- **Chapitre I.** Notions générales sur la fabrique de l'indigo- **Chapitre II.** Théorie de la fermentation de l'anil- **Chapitre III.** Théorie du battage de l'extrait.- **Chapitre IV.** Théorie de la dessiccation de l'indigo. Seconde partie- **Chapitre I.** Préceptes relatifs à la fermentation de l'anil. (Maturité des herbes pour la coupe. Coupe des herbes. Arranger les herbes dans la cuve. Degré de la fermentation. Moyen de rendre la fermentation simultanée. Second moyen de rendre la fermentation simultanée. Moyen de connaître le degré de la fermentation. De la durée de la fermentation. Des herbes pauvres en fécule. Seconde fermentation de l'extrait. Epreuve par les thermomètres. Épreuve par l'eau de chaux. De la première cuvée. Fermentation réitérée de l'extrait d'indigo sans fermentation)- **Chapitre II.** Préceptes du battage (Écoulement des eaux de la trempoire dans la batterie. Explication de ce qui se passe dans la batterie, pendant le battage. Moyen pratique pour juger du battage. Battage considéré comme mouvement. Durée du battage. Moyen de connaître le point du battage. Aspersions de l'huile. Autres moyens de connaître le degré du battage. Du raffinage. Du second battage. Écoulement des eaux de la batterie. Avis sur la forme des batteries. Indigo sans battage)- **Chapitre III.** Du précipitant (Avantages du précipitant, recherches qu'on a faites sur un précipitant. Du véritable précipitant. Préparation du précipitant. Avivage de l'indigo. Réflexions sur le précipitant- **Chapitre IV.** D'une cuve manquée- **Chapitre V.** d'un indigo de mauvaise qualité (Améliorer de l'indigo nouvellement fabrique. Améliorer un indigo desséché et marchand. Avis aux teinturiers. Avis aux indigotiers.)- **Chapitre VI.** De l'écume.- **Chapitre VII.** Dessiccation de l'indigo. (Décantation de l'eau, filtration de l'extrait. Dessiccation à l'ombre ou au soleil. De la friabilité de l'indigo. Du pétrissage de l'indigo. Éloigner les insectes. Premier essai de dessiccation. Second essai de dessiccation. Troisième essai de dessiccation. Méthode des asiatiques. Méthode des asiatiques. Du ressuage.) Troisième partie- **Chapitre I.** de la mécanique du battage. (Principe du battage. Battage à bras d'hommes. Battage par l'eau, ou par des chevaux.)- **Chapitre II.** De l'indigoterie. (Des trempoires et des batteries. Des bondes. De la rigole. Du bassinot. Du reposoir)- **Chapitre III.** Des différentes espèces d'anils. (Anils de l'Île-de-France. Anil riche de la terre-ferme. Anil riche de la terre-ferme)- **Chapitre IV.** De la culture de l'anil (Plantation de l'anil. Nouvelle méthode pour la culture et pour les coupes de l'anil)- **Chapitre V.** méthode des indiens pour fabriquer de l'indigo. (Réflexions sur la méthode des indiens. Observations sur les maladies causées par la fabrique de l'indigo. Avis aux indigotiers, sur le moyen de fabriquer de l'indigo avec les herbes âgées. Indigo sans fermentation et sans battage. Avivage de l'indigo. Fabrique de l'indigo à Java)- **Chapitre VI.** Des arbres à épicerie fines, et particulièrement du giroflier. (Des muscadiers. Du cannellier. De la ravine-sara. Du poivrier. Du poivre de la Jamaïque. Du cardamome)- **Chapitre VII.** Du nopal et de la cochenille- **Chapitre VIII.** De l'arbre-à-pain- **Chapitre IX.** Du balo, arbrisseau indigène à Ténériffe, et de quelques expériences sur le café- **Chapitre X.** Du ouettier- **Chapitre XI.** Du curcuma, et du gingembre- **Chapitre XII.** Du pattai- **Chapitre XIII.** Du myrobolan- **Chapitre XIV.** Du chayaver ou imbourré- **Chapitre XV.** Du mourougue, nommé ben en Europe- **Chapitre XVI.** Du sandal- **Chapitre XVII.** Du cally- **Chapitre XVIII.** Des filasses- **Chapitre XIX.** Mémoire sur l'huile essentielle ou camphrier.

Tome troisième- Chapitre I. Du caoutchouc, ou résine élastique.- **Chapitre II.** De l'arachide, ou pistache de terre, nommée cacahuata par les espagnols, et cacahuata dans le département des landes.- **Chapitre III.** Des végétaux exotiques. Mémoire sur la transplantation des végétaux utiles ou agréables des indes – orientales dans nos colonies de l'orient et de l'occident.- **Chapitre IV.** De la pêche de la baleine, et d'autres poissons, dans les mers de l'orient.- **Chapitre V.** Observations sur le premier volume du traité politique et de commerce des colonies, par le citoyen Page.- **Chapitre VI.** Commerce des indes orientales.- **Chapitre VII.** Mémoire sur la côte orientale d'Afrique- **Chapitre VIII.** Procédé pour conserver les viandes fraîches, dans le même état.- **Chapitre IX.** Procédé pour désinfecter et pour assainir l'eau douce fétide des tonneaux des vaisseaux.- **Chapitre X.** Détails

économiques.(1. jaunes d'œufs préparés - 2. lait préparé - 3. huiles essentielles - 4. oranges douces, bigarrades, et citrons - 5. oranges tapées des chinois - 6. gâteau d'ananas – 7. confitures de mangues. 8. gelées de calac, de bois-de-fer, de goyave, et autres confitures - 9. confitures de melons - 10. pastilles restaurantes - 11. confiture indienne - 12. figues-bananes - 13. des eaux-de-vie de fruits - 14. des liqueurs de table - 15. fécules de manioc, de camanioc, et de patates douces - 16. vertus du stramonium - 17. vomitifs - 18. remèdes indiens contre la gravelle, et contre la pierre de la vessie – [18] clarification du cidre et du vésou – 19. eau savonneuse, propre à blanchir le linge - 20. procédé pour rendre mangeable l'huile de palma-christi (ricin) - 21. maisons incombustibles)Appendice. Supplément

Zone des notes

Notes sur la publication

Mentions de responsabilité

Auteur :

Charpentier de Cossigny, Joseph-François (1730-1809)

Libraire :

Marchand (17..-18..)

Imprimeur :

Delalain, Jacques-Nicolas (176.-1815)

Imprimeur :

Pougens, Charles (1755-1833)

Libraire :

Merlin (17..-18..)

label.Note_edition

Il existe une édition de 1802 de l'imprimerie de Marchand, rue de pont de Lodi, les tomes sont consultables et en ligne sur Google Livres.

Tome 1 - édition de 1802 <https://books.google.co.uk/books?id=TpBKK5P8C-wC&hl=fr&pg=PP11#v=onepage&q&f=false>

Tome 2 - édition de 1802 <https://books.google.co.uk/books?id=wVUYlgb-SvkC&hl=fr&pg=PP9#v=onepage&q&f=false>

Tome 3 - édition de 1802 <https://books.google.co.uk/books?id=4G6Y8R8BVRcC&hl=fr&pg=PP9#v=onepage&q&f=false>

Autres formes de titre

Autres variantes de titre

Moyens d'amélioration et de restauration proposés aux habitants des colonies

Adresse bibliographique

Imprimeur-libraire :

Imprimerie de Marchant

Joseph-François Charpentier de Cossigny, auteur, rue Mazarine, n. 66

Delalain, libraire, quai des Augustins, n. 39

Charles Pougens, imprimeur-libraire, quai Voltaire.

Merlin, libraire, rue Hurepoix

Collation

Pagination : [3-1 bl. -2]-392-[1-1bl.] ; [1-1 bl.-1-1 bl.] -VIII-432-II ; [1-1 bl.-1-1 bl.] -VIII-473-[2-1 bl.]-IV p., [1] f. dépl.

label.Note_sur_la_desc_materielle

"Sign. [] 3, A-Aa8, Bb5 ; [] 2, a4, A-Dd8 ; [] 2, a4, A-Gg8; f. dépl. après la page 288 du tome 2 : ""Tableau de la vente des épicerie fines, par les hollandois, suivant l'histoire philosophique"""

Numérisation

Le tome 1 est numérisé et consultable en ligne sur *Manioc.org* <http://www.manioc.org/patrimon/SCH13276>

Le tome 2 est numérisé et consultable en ligne sur *Manioc.org* <http://www.manioc.org/patrimon/SCH13277>

Le tome 3 est numérisé et consultable en ligne sur *Manioc.org* <http://www.manioc.org/patrimon/SCH13278>

Indexation

19e siècle ; Colonies ; Colonies françaises ; Agriculture ; Produits agricoles ; Administration ; Esclavage ; Noirs

Rédacteur de la notice catalographique

Lecerf, Carine