

mais elle fut poussée trop rapidement après la pacification de 1763. A cette époque, la production surpassa tellement la consommation, que son prix couvrit à peine la moitié des dépenses qu'il avait fallu faire pour l'obtenir. Heureusement pour les planteurs, la crise eut peu de durée. L'équilibre ne tarda pas à se rétablir. En 1788, les Antilles recueillirent cent vingt millions pesant de café qu'elles vendirent cent vingt millions de livres. Les Français seuls retirèrent les deux tiers de cette somme énorme; les Anglais, les Espagnols, les Danois et les Hollandais principalement se partagèrent le reste.

Malgré un si riche produit, on se permettra de douter si la culture du café doit être encouragée. Les végétaux naturels à l'archipel américain ont tous des racines larges, horizontales, presque à fleur de terre, et prospèrent sur le sol même qui a le moins de profondeur. Il n'en est pas ainsi du caféier, dont le pivot s'enfonce quatre ou cinq pieds, et qui meurt aussitôt qu'il a trouvé le tuf. Cet événement arrive si souvent dans les montagnes où cet arbre est généralement placé, que beaucoup de caféeries périssent après sept ou huit ans; d'autres à douze ou quinze; et que peu, très-peu arrivent jusqu'à vingt. Les premières ruinent l'entrepreneur; les secondes n'améliorent pas son sort; il n'y a que les troisièmes qui l'enrichissent. Ceux qui entreprennent les défrichemens n'ignorent pas les risques auxquels

ils s'exposent; mais chacun espère être du nombre des heureux; pour tous même, c'est une sorte de rente viagère: l'espace qu'a couvert une caféerie, est condamné à une stérilité entière pour des siècles; les sucreries n'entraînent pas le même inconvénient.

Les Grecs et les Romains connaissaient une substance douce, sèche, friable, qu'ils n'employaient que comme remède: les uns et les autres la recevaient avec diverses marchandises de l'Inde, et la croyaient le produit d'un roseau; mais ils ignoraient de quel roseau. Nous savons maintenant que c'était le produit de la canne à sucre, cultivée de temps immémorial à la Chine et très-vraisemblablement dans la plupart des régions situées à l'est du Gange. Ce ne fut que fort long-temps après que le Malabar se l'appropriâ, et, au treizième siècle, le communiqua à l'Arabie et à l'Egypte: les Vénitiens en achetaient le suc dans ce dernier marché, et, après l'avoir purifié, le vendaient à toute l'Europe. Environ cent ans après, la Sicile, Madère, les Canaries, l'Espagne, s'enrichirent de cette précieuse plante; on la porta en 1506 à Saint-Domingue, d'où elle se répandit dans le continent et dans les îles du Nouveau-Monde.

La canne qui donne le sucre est une espèce de roseau qui s'élève à neuf ou dix pieds et quelquefois davantage; son diamètre est ordinairement d'un pouce: elle est couverte d'une écorce

peu dure, qui renferme une moelle plus ou moins compacte; des nœuds qui la coupent par intervalles, sortent des feuilles longues et étroites, qui tombent successivement; la tige est terminée par un panicule de quinze à dix-huit pouces de hauteur, dont les fleurs se convertissent en une graine qui n'est pas féconde.

C'est dans la plaine ou sur des mornes très-peu élevés qu'est cultivée la plante. Le terrain plus ou moins étendu qu'on lui consacre, est généralement labouré avec la houe. Trois ou quatre tronçons, pris dans sa partie supérieure, sont reçus dans des trous de huit pouces de long, douze de large, huit de profondeur, creusés sur la même ligne, à quatre, cinq ou six pieds les uns des autres. Il sort de chaque trou dix, quinze et jusqu'à vingt jets qui, au bout de six mois, sont assez élevés pour étouffer les herbes parasites dont il fallait les débarrasser auparavant. En quelques endroits ils arrivent à leur maturité en douze mois: c'est quinze ou dix-huit qu'il leur faut dans d'autres. Les cannes coupées laissent en terre des souches qui donnent de nouvelles cannes qu'on nomme rejetons. Ces rejetons, mûrs un ou deux mois plus tôt que les premières cannes, donnent toujours moins de suc, mais communément de meilleure qualité. On les coupe deux, trois, quatre fois et souvent davantage, selon la profondeur ou l'humidité du sol. Quoique la canne ne fleurisse qu'en novembre et en

décembre, elle végète en tout temps, et en tout temps peut être exploitée. Aux lieux où les pluies n'ont point d'époques réglées, aux lieux même où à des époques réglées les pluies ne sont pas fortes, la canne peut être coupée toute l'année. Dans les lieux où la pluie est continue et tombe en torrens, les travaux doivent être dirigés de manière à n'attendre leur récompense que dans la saison sèche. C'est généralement dans les mois de février, mars, avril et mai que la canne offre un produit plus abondant, un produit plus parfait, un produit d'une fabrication plus aisée.

La canne n'a pas été plus tôt coupée, qu'on s'occupe, sans perdre un moment, du soin d'en extraire le suc, parce que si l'on tardait seulement vingt-quatre heures, il passerait à la fermentation acide, et que sa purification deviendrait très-embarrassante. Les moulins qui la reçoivent sont formés de trois cylindres de fer fondu, placés verticalement sur une table et dans la même ligne: ce sont des bœufs ou des mulets, l'eau ou le vent, qui les mettent en action. Ils sont construits de manière que le cylindre du milieu communique le mouvement aux cylindres latéraux, dont l'un tourne de la droite à la gauche, et l'autre de la gauche à la droite; de sorte que la canne est exprimée deux fois presque au même instant: son suc est conduit par une gouttière dans un réservoir préparé pour le recevoir.

Ce suc présente deux parties unies ensemble, l'une solide, l'autre fluide. La partie solide est de deux sortes ; l'une grossière provient de l'écorce de la canne, l'autre très-fine vient de sa substance interne : on les nomme fécules. Il s'agit de les séparer du suc : pour y parvenir, on a un fourneau sur lequel sont placées, sur la même ligne, quatre ou cinq chaudières de fer fondu, qui diminuent de grandeur à mesure qu'elles s'éloignent du réservoir. On jette dans la première de la chaux, dont l'action, combinée avec celle du feu, sépare la partie fluide de la partie solide qui s'élève à la surface, et qu'on enlève avec des écumeurs. Le suc, ainsi écumé, est transvasé dans la chaudière suivante, où il reçoit un degré de chaleur de plus, où les écumes continuent d'être enlevées, où est encore ajouté un peu de chaux, si celle qui a été mise dans la première chaudière n'est pas jugée suffisante. Le suc de la canne, devenu clair par l'enlèvement des fécules, et qu'on appelle *vesou*, est jeté dans une troisième chaudière, où il donne des écumes moins abondantes, et où quelquefois, avec le secours d'une légère dissolution de potasse, il achève de se débarrasser de la partie la plus ténue des fécules. Le *vesou* est versé dans une quatrième chaudière, où s'achève son évaporation : on le cuit dans une cinquième, et avant qu'il soit entièrement refroidi, on le verse dans de grandes futailles, d'où les parties, encore

aqueuses ou sirops, s'échappent par de petits trous ménagés pour cette fin. Alors on a du sucre brut, et c'est dans cet état que les cultivateurs du nouvel hémisphère le livrent aux raffineurs de l'ancien.

Les seuls colons français ont cru de leur intérêt de donner à leurs sucres une autre façon. Avec quelque soin qu'ait été cuit le suc de la canne, il reste toujours une infinité de parties étrangères accrochées aux sels du sucre : elles lui donnent une couleur terne et un goût de tartre dont on cherche à le dépouiller par une opération appelée *terrage*. Elle consiste à remettre le sucre brut dans des vases de terre faits en cône ; leur base est couverte par une marne blanche, trois fois renouvelée et trois fois arrosée. En filtrant à travers cette terre calcaire, l'eau entraîne une partie qui, dans sa marche, s'unit aux matières grasses qu'elle rencontre, et les fait sortir avec elle par une ouverture pratiquée au sommet du moule. On laisse le sucre s'égoutter pendant quinze jours, et il est ensuite porté dans une étuve où il sèche en trois semaines : il est alors marchand sous le nom de cassonade. La plus belle est consommée en nature ; celle qui est moins pure est raffinée comme le sucre brut.

Outre le sucre, la canne fournit des sirops qui ont une assez grande valeur. On les consomme dans le nord de l'Europe, où ils tiennent

lieu de beurre et de sucre au peuple. L'Amérique septentrionale en fait le même usage, et de plus, s'en sert pour donner de la fermentation et un goût agréable à une boisson nommée *pruss*, et qui n'est autre chose que l'infusion d'une écorce d'arbre.

L'art a trouvé le secret de convertir, même les moins bons de ces sirops, en une eau-de-vie que les Anglais appellent *rum*, et les Français *tafia* : cette opération, très-simple, se fait en mêlant un tiers de sirop avec deux tiers d'eau. Lorsque les deux substances ont suffisamment fermenté, ce qui arrive ordinairement au bout de douze ou quinze jours, elles sont mises dans un alambic bien net, où la distillation se fait à l'ordinaire : la liqueur qu'on en retire est égale à la quantité de sirop qui a été employée. C'est dans la Grande-Bretagne, dans l'Amérique septentrionale et dans la Guinée, que s'en fait la plus grande consommation.

La culture du sucre est, de toutes les cultures dont on s'occupe aux Antilles, celle qui exige le plus de terrain, le plus de bâtimens, le plus de bras, le plus de bestiaux, le plus d'ustensiles, le plus de capitaux, et surtout le plus de lumières : son produit a deux fois plus de valeur que toutes les autres denrées coloniales réunies.

C'est de préférence sur les bords de la mer que les cannes doivent être plantées. Quoiqu'en général, principalement aux îles du Vent, le sol

n'y ait pas plus de six pouces d'épaisseur, il y est cependant plus profond que dans l'intérieur du pays, parce que des pluies violentes, si ordinaires dans la zone torride, y ont successivement accumulé les terres détachées des hauteurs voisines. Sur la seconde ligne les planteurs, avec une propriété moins fertile, sont obligés à plus de frais pour déboucher leurs récoltes. Plus on s'éloigne de l'Océan, plus le revenu diminue, plus la dépense augmente. Un surcroît de malheur au pied des montagnes, c'est que l'humidité y affaiblit toujours la constitution des noirs, et les rend souvent impotens ou les fait périr. La dégradation du terrain n'est pas la même à la Barbade, à Antigoa, à Marie-Galante, à la grande terre de la Guadeloupe, possessions parfaitement unies ; mais les rivières leur manquent, et cet inconvénient n'est guère moins fâcheux que l'autre.

Les grandes sucreries sont de beaucoup préférables aux petites. Les meilleurs gérans, les meilleurs économes sont pour elles. Sur trois ou quatre cents noirs, il s'en trouve de plus intelligens que dans un moindre nombre. Trente ou quarante esclaves peuvent être à l'hôpital, sans que les travaux languissent. Les postes à garder, les chemins à entretenir, les entourages à former, sont relativement moindres. Si l'entretien de deux médiocres habitations s'élève à cinquante mille écus, celui d'une seule habitation, formant le même revenu, ne passera pas cent mille livres.

Les plantations qui peuvent être arrosées donnent un quart de sucre plus que les autres. Avec un moulin à eau qui aura coûté cinquante à soixante mille livres, selon la nature des difficultés qu'il aura fallu surmonter, vous serez dispensé d'avoir trois ou quatre moulins à mulets. Vous ferez une économie annuelle de mille pistoles, et toutes vos opérations se feront mieux et plus sûrement.

Les Français, les Anglais, les Hollandais, propriétaires des plus riches sucreries, résident habituellement en Europe. Les plus sages d'entre eux choisissent un fermier qui, pour son propre intérêt, joint aux moyens d'exploitation qu'on lui laisse ceux qu'il peut posséder en propre. Tenu de rendre le mobilier dans l'état où il lui a été remis, il le ménage avec les soins les plus suivis. Deux termes de retard dans le paiement opèrent, sans aucune formalité de justice, la résiliation du bail, ou il donne caution valable, ou il consent à la contrainte par corps. La guerre peut seule le décharger du tiers de ses engagements.

Cependant, soit pour conserver le droit de grossir aux yeux du public leur fortune, soit pour se soustraire plus facilement aux poursuites de leurs créanciers, soit pour d'autres causes, la plupart des colons préfèrent de mettre sur leurs plantations un homme de confiance dans les mains de qui ils déposent leur autorité. Ce gérant,

auquel on accorde presque toujours le dixième du produit, est communément plus éclairé que ceux dont il tient la place, et peut donner plus de temps aux travaux utiles, parce qu'il n'est pas tenu à la même représentation. Un petit nombre d'entre les créoles sont réduits, par le dérangement de leurs affaires, à livrer de pleins pouvoirs à des négocians qui, à cette condition, leur ont fait des avances. Ces espèces de procureurs mettent sur les habitations qu'on leur a comme abandonnées, des commis qu'ils vont inspecter de loin à loin. Qu'on juge de ce qu'il faut se promettre d'un être à deux visages qui a souvent, le même jour, des intérêts contraires à traiter; agent du commerce le matin, et représentant du colon le soir.

L'emploi du sucre s'est étendu de plus en plus chez toutes les nations, depuis deux siècles. Partout on l'a fait servir à la préparation des mets, à la confection des liqueurs, à la conservation des fruits; et des expériences répétées l'appellent à l'amélioration des vins et du pain. La médecine y trouve chaque jour de nouveaux secours, et contre le scorbut, et contre la fièvre, et contre la plupart des maladies. C'est l'aliment le plus convenable à l'enfance, le plus agréable à l'âge mûr, le plus salutaire à la vieillesse. Aussi le vertueux Anglais, mort en 1780, qui eut pour épitaphe ces mots si connus : *Ci-gît le docteur Fothergill, qui dépensa deux cent mille guinées*

pour le soulagement des malheureux, désirait-il passionnément que le sucre tombât à un prix assez modique, pour que le peuple en pût faire habituellement usage. Si ce vœu est jamais exaucé, on le devra aux découvertes de M. Dutrône, et aux découvertes des physiciens qui, après lui, perfectionneront la culture de la canne, et la manipulation de son produit.

Mais pour le succès, il faudrait que les efforts de leur génie fussent secondés par des animaux plus vifs, plus vigoureux, plus robustes que ceux qui se voient aux Antilles. Les quadrupèdes domestiques de l'Europe y arrivèrent avec les Espagnols; et ce fut des établissemens de cette nation que les peuples, devenus ses voisins, les tirèrent. A l'exception du cochon, tous dégénérèrent très-rapidement. Rien n'eût été plus sage que d'en demander à l'Afrique ou à l'Asie de plus propres au climat. Ou cette idée ne se présenta pas, ou elle n'eut aucune suite. On négligea même de faire venir des étalons qui, sortis de pays plus froids ou plus chauds, auraient amélioré nécessairement les races.

Les chevaux, les bœufs, les mulets, portés du continent, ne difféèrent bientôt que peu du petit nombre de ceux qui étaient nés dans l'archipel. Leurs forces diminuèrent à vue d'œil, et après quelque temps, ils ne purent rendre qu'un faible service. Le vice du climat a sans doute quelque part à cette prompte dégradation; mais peut-être

le défaut d'un bon régime en est-il la cause principale. On ne leur donne que très-rarement du foin, du son, de l'avoine; ils sont au vert toute l'année. L'attention de diviser les savanes en plusieurs quartiers, pour les faire passer de l'un dans l'autre, leur est même refusée. Leur pâture se réduit à des herbages d'un suc aqueux qui ne sont ni nourrissans ni sains.

Comme le climat agit sur tous les êtres vivans, les Européens transplantés dans les îles de l'Amérique auraient dû, ce semble, y dégénérer comme les animaux qu'on y faisait passer; mais les hommes sont moins immédiatement soumis à la nature, et résistent à son influence, parce qu'ils sont de tous les êtres ceux qui ont le plus de moral. Les premiers colons, établis dans les Antilles, corrigèrent l'activité d'un nouveau ciel et d'un nouveau sol par les commodités qu'ils pouvaient tirer d'un commerce toujours ouvert avec leur ancienne patrie. Ils apprirent à se loger, à se nourrir de la manière la plus convenable à leur changement de situation. Ils retinrent des habitudes de leur éducation tout ce qui pouvait s'accorder avec les lois physiques de l'air qu'ils respiraient. Mais de toutes leurs coutumes primitives, la plus salutaire peut-être fut celle de mêler et de diviser les races.

Toutes les nations, même les moins policées, ont proscrit l'union des sexes entre les enfans de la même famille, soit que l'expérience ou le pré-

xxix.
Caractère
des
Européens
établis dans
l'archipel
américain.