

Il existe, dans les colonies espagnoles, plusieurs espèces de *maguey* qui méritent d'être examinées avec soin, et dont quelques-unes, à cause de la division de leur corolle, de la longueur des étamines, et de la forme de leur stigmate, paroissent appartenir à des genres différens. Les *maguey* ou *metl* que l'on cultive au Mexique, sont de nombreuses variétés de l'*Agave americana*, devenu si commun dans nos jardins, à fleurs jaunes, fasciculées et droites, à étamines deux fois plus longues que les découpures de la corolle. Il ne faut pas confondre ce *metl* avec l'*Agave cubensis*<sup>1</sup> de Jacquin (floribus ex albo virentibus, longe paniculatis, pendulis, staminibus corolla duplo brevioribus), que M. Lamarck a appelé *A. mexicana*, et que quelques botanistes, j'ignore pourquoi, ont cru être l'objet principal de la culture des Mexicains.

Les plantations du *maguey de pulque* s'étendent aussi loin que la langue aztèque.

<sup>1</sup> Dans les provinces de Caracas et de Cumana, l'*Agave cubensis* (*A. odorata* Persoon) s'appelle *Maguey de Cocuy*. J'en ai vu des hampes chargées de fleurs, de 12 à 14 mètres de hauteur. A Caracas, l'*Agave americana* est nommé *Maguey de Cocuiza*.

Les peuples de race otomite, totonaque et mistèque ne sont pas adonnés à l'*octli*, que les Espagnols appellent *pulque*. Sur le plateau central, on trouve à peine le *maguey* cultivé au nord de Salamanca. Les plus belles cultures que j'ai eu occasion de voir, sont dans la vallée de Toluca et dans les plaines de Cholula. Les pieds d'agave y sont plantés par rangées, à quinze décimètres de distance les uns des autres. Les plantes ne commencent à donner le suc, que l'on désigne par le nom de *miel*, à cause du principe sucré dont il abonde, que lorsque la hampe est sur le point de se développer : c'est pour cela qu'il est du plus grand intérêt pour le cultivateur, de connoître exactement l'époque de la floraison. Sa proximité s'annonce par la direction des feuilles radicales, que l'Indien observe avec beaucoup d'attention. Ces feuilles, qui jusque là étoient penchées vers la terre, s'élèvent tout d'un coup; elles tendent à se rapprocher comme pour couvrir la hampe qui est prête à se former. Le faisceau des feuilles centrales (*el corazon*) devient en même temps d'un vert plus clair, et s'allonge sensiblement. Les indigènes m'ont assuré qu'il est difficile de

se tromper sur ces signes, mais qu'il y en a d'autres non moins importants qu'on ne peut rendre avec précision, parce qu'ils appartiennent simplement au port de la plante. Le cultivateur parcourt journellement ses plantations d'agave, pour marquer les pieds qui s'approchent de la floraison : s'il lui reste quelque doute, il s'adresse aux *experts* du village, à de vieux Indiens, qui, à cause d'une longue expérience, ont le jugement ou plutôt le tact plus sûr.

Près de Cholula, et entre Toluca et Cacanumacan, un *maguëy* de huit ans donne déjà des signes du développement de sa hampe. C'est le moment où commence la récolte du suc dont on fait le *pulque*. On coupe le *corazon* ou le faisceau des feuilles centrales, on élargit insensiblement la plaie, et on la couvre par les feuilles latérales, qu'on relève, en les rapprochant et en les liant aux extrémités. C'est dans cette plaie que les vaisseaux paroissent déposer tout le suc qui doit former la hampe colossale chargée de fleurs. C'est une véritable source végétale qui coule pendant deux ou trois mois, et à laquelle l'Indien puise trois fois par jour. On peut

juger du mouvement plus ou moins lent de la sève, par la quantité de *miel* que l'on tire du *maguëy* à différentes époques du jour. Communément un pied donne, en vingt-quatre heures, quatre décimètres cubes ou 200 pouces cubes, qui égalent huit *quartillos*. De cette quantité totale, on obtient trois *quartillos* au lever du soleil, deux à midi, et encore trois à six heures du soir. Une plante très-vigoureuse fournit quelquefois jusqu'à 15 *quartillos*, ou 575 pouces cubes par jour, pendant quatre à cinq mois, ce qui fait le volume énorme de plus de 1100 décimètres cubes. Cette abondance de suc, produite par un *maguëy* qui a à peine un mètre et demi de haut, est d'autant plus étonnante, que les plantations d'agave se trouvent dans les terrains les plus arides, souvent sur des bancs de rochers à peine couverts de terre végétale. La valeur d'un pied de *maguëy* qui est près de sa floraison, est, à Pachuca, de 5 piastres, ou de 25 francs. Dans un terrain ingrat, l'Indien ne compte que 150 bouteilles par *maguëy*, et 10 à 12 sous la valeur du *pulque* fourni dans un jour. Le produit est inégal comme celui de la vigne, qui est tantôt plus, tantôt moins

chargée de grappes. J'ai cité plus haut, au sixième chapitre, l'exemple d'une Indienne de Cholula, qui laissoit à ses enfans des plantations de maguey que l'on estimoit à soixante-dix ou quatre-vingt mille piastres.

La culture de l'agave a des avantages réels sur la culture du maïs, du blé et des pommes de terre. Cette plante, à feuilles roides et charnues, ne craint ni la sécheresse, ni la grêle, ni l'excès du froid qui règne en hiver sur les hautes Cordillères du Mexique. La tige périt après la floraison. Si on lui a ôté le faisceau des feuilles centrales, elle sèche après que le suc que la nature paroïsoit avoir destiné à l'accroissement de la hampe est entièrement épuisé. Une infinité de drageons naissent alors de la racine du pied qui vient de périr; car il n'y a pas de plante qui se multiplie plus facilement. Un arpent de terrain renferme douze à treize cents pieds de *maguey*. Si le champ est d'ancienne culture, on peut estimer qu'annuellement un douzième ou un quatorzième de ces plantes donne du *miel*. Un propriétaire qui plante 30 à 40,000 *maguey*, est sûr de fonder la richesse de ses enfans; mais il faut de la patience et du cou-

rage pour s'adonner à une culture qui ne commence à devenir lucrative que dans l'espace de quinze ans. Dans un bon terrain, l'agave entre en floraison après cinq ans; dans un terrain très-maigre, on ne peut s'attendre à la récolte qu'au bout de dix-huit ans. Quoique la rapidité de la végétation soit du plus grand intérêt pour les cultivateurs mexicains, ils ne tentent cependant pas d'accélérer artificiellement le développement de la hampe en mutilant les racines, ou en les arrosant avec de l'eau chaude. On a reconnu que par ces moyens, qui affoiblissent la plante, on diminue sensiblement l'affluence du suc vers le centre. Un pied de *maguey* est perdu, si, trompé par de fausses apparences, l'Indien fait la plaie long-temps avant que les fleurs se seroient développées naturellement.

Le *miel* ou suc de l'agave est d'un aigre-doux assez agréable. Il fermente facilement, à cause du sucre et du mucilage qu'il contient. Pour accélérer cette fermentation, on y ajoute cependant un peu de *pulque* vieux et acide: l'opération se termine dans l'espace de trois ou quatre jours. La boisson vineuse, qui ressemble au cidre, a une odeur de viande

pourrie, excessivement désagréable. Les Européens qui sont parvenus à vaincre le dégoût qu'inspire cette odeur fétide, préfèrent le *pulque* à toute autre boisson : ils le regardent comme stomachique, fortifiant, et surtout comme très-nourrissant. On le recommande aux personnes trop maigres. J'ai vu des blancs qui, comme les Indiens mexicains, s'abstenoient totalement de l'eau, de la bière et du vin, pour ne boire d'autre liquide que le suc de l'agave. Les connoisseurs parlent avec enthousiasme du *pulque* qu'on prépare au village d'Hocotitlan, situé au nord de la ville de Toluca, au pied d'une montagne presque aussi élevée que le *Nevado* de ce nom. Ils assurent que l'excellente qualité de ce *pulque* ne dépend pas seulement de l'art avec lequel la boisson est préparée, mais aussi d'un goût du terroir que prend le suc, selon les champs dans lesquels la plante est cultivée. Il y a près d'Hocotitlan des plantations de maguey (*haciendas de pulque*) qui rapportent annuellement plus de 40,000 livres de rente. Les habitans du pays sont très-partagés dans leurs opinions sur la véritable cause de l'odeur fétide que répand le pulque.

On assure généralement que cette odeur, qui est analogue à celle des matières animales, est due aux outres dans lesquelles on renferme le suc frais de l'agave : mais plusieurs personnes instruites prétendent que le pulque préparé dans des pots a la même odeur, et que si on ne la trouve pas dans celui de Toluca, c'est que le grand froid du plateau y modifie la marche de la fermentation. Je n'ai eu connoissance de cette dernière opinion qu'à l'époque de mon départ de Mexico ; de sorte que je dois regretter de n'avoir pu éclaircir, par des expériences directes, ce point curieux de la chimie végétale. Peut-être cette odeur provient-elle de la décomposition d'une matière végéto-animale, analogue au gluten, contenue dans le suc de l'agave.

La culture du maguey est un objet si important pour le fisc, que les droits d'entrée payés dans les trois villes de Mexico, Toluca et Puebla, montèrent, en 1793, à la somme de 817,739 piastres. Les frais de perception étoient alors de 56,608 piastres ; de sorte que le gouvernement tira du suc d'agave un profit net de 761,131 piastres, ou de plus de 3,800,000 francs. Le désir d'augmenter les

revenus de la couronne a fait, dans ces derniers temps, surcharger la fabrication du pulque d'une manière aussi vexatoire qu'inconsidérée. Il est temps que l'on change de système à cet égard, sans cela, il est à présumer que cette culture, une des plus anciennes et des plus lucratives, déclinera insensiblement, malgré la prédilection décidée qu'a le peuple pour le suc fermenté du maguey.

On retire du pulque, par distillation, une eau-de-vie très-enivrante, qu'on appelle *mexical* ou *aguardiente de maguey*. On m'a assuré que la plante que l'on cultive pour en distiller le suc, diffère essentiellement du maguey commun ou *maguey de pulque*. Elle m'a paru plus petite, et à feuilles moins glauques : ne l'ayant pas vue en fleur, je ne puis juger de la différence des deux espèces. La canne à sucre présente aussi une variété particulière à tige violette, qui est venue des côtes d'Afrique (*Caña de Guinea*), et que, dans la province de Caracas, on préfère, pour la fabrication du rhum, à la canne à sucre d'Otaïti. Le gouvernement espagnol, et surtout la *real hacienda*, sévit depuis long-temps contre le *mexical*, qui est sévè-

rement prohibé, parce que son usage nuit au commerce des eaux-de-vie d'Espagne. On fabrique cependant une énorme quantité de cette eau-de-vie de maguey dans les intendances de Valladolid, de Mexico et de Durango, surtout dans le nouveau royaume de Léon. On peut juger de la valeur de ce trafic illicite, en considérant la disproportion qui règne entre la population du Mexique et l'importation des eaux-de-vie d'Europe, qui se fait annuellement par la Vera-Cruz. Toute cette importation ne s'élève qu'à 52,000 barils. Dans quelques parties du royaume, par exemple dans les *provincias internas*, et dans le district de Tuxpan, appartenant à l'intendance de Guadalaxara, on a commencé depuis quelque temps à permettre la vente publique du *mexical*, en chargeant cette liqueur d'un léger impôt. Cette mesure, qu'on devoit rendre générale, a été profitable au fisc, en même temps qu'elle a fait cesser les plaintes des habitans.

Mais le maguey n'est pas seulement la vigne des peuples aztèques, il peut aussi remplacer le chanvre de l'Asie et le roseau à papier (*Cyperus papyrus*) des Égyptiens. Le papier

sur lequel les anciens Mexicains peignoient leurs figures hiéroglyphiques, étoit fait des fibres des feuilles d'agave, macérées dans de l'eau, et collées par couches comme les fibres du *Cyperus* de l'Égypte et du mûrier (*Broussonetia*) des îles de la mer du Sud. J'ai rapporté plusieurs fragmens de manuscrits aztèques<sup>1</sup> écrits sur du papier de maguey, et d'une épaisseur si différente, que les uns ressemblent au carton, et les autres au papier chinois. Ces fragmens sont d'autant plus intéressans, que les seuls hiéroglyphes qui existent à Vienne, à Rome et à Veletri, sont écrits sur des peaux de cerfs mexicains. Le fil que l'on retire des feuilles du maguey est connu en Europe sous le nom de fil de pite, et les physiciens le préfèrent à tout autre, parce qu'il est moins sujet à se tordre : il résiste moins cependant que celui que l'on prépare avec les fibres du *Phormium*. Le suc (*xugo de cocuyza*) que donne l'agave lorsqu'il est encore éloigné de l'époque de sa floraison, est très-âcre, et employé avec succès comme caustique, pour nettoyer les plaies. Les épines

<sup>1</sup> Voyez Chap. VI, T. I, p. 415.

qui terminent les feuilles servoient jadis, comme celles des cactus, d'épingles et de clous aux Indiens. Les prêtres mexicains s'en perçoient les bras et la poitrine, dans des actes d'expiation analogues à ceux des Buddhistes de l'Indoustan.

On peut conclure de tout ce que nous venons de rapporter sur l'usage des différentes parties du maguey, qu'après le maïs et la pomme de terre, cette plante est la plus utile de toutes les productions que la nature a accordées aux peuples montagnards de l'Amérique équinoxiale.

Quand les entraves que le gouvernement a mises jusqu'ici à plusieurs branches de l'industrie nationale seront écartées ; quand l'agriculture mexicaine ne sera plus enchaînée par un système d'administration qui appauvrit les colonies sans enrichir la métropole, les plantations de maguey seront peu à peu remplacées par des vignobles. La culture de la vigne augmentera surtout avec le nombre des blancs, qui consomment une grande quantité de vins d'Espagne, de France, de Madère et des îles Canaries. Mais dans l'état actuel des choses, la vigne ne peut presque pas être

comptée parmi les richesses territoriales du Mexique, tant la récolte en est peu considérable. Le raisin de la meilleure qualité est celui de Zapotitlan, dans l'intendance d'Oaxaca. Il y a aussi des vignobles près de Dolores et San Luis de la Paz, au nord de Guanaxuato, et dans les *provincias internas*, près de Parras et du Passo del Norte. Le vin du Passo est très-estimé, surtout celui des terres du marquis de San Miguel. Il se conserve pendant un grand nombre d'années, quoiqu'il soit préparé avec peu de soin. On se plaint dans le pays de ce que le moût récolté sur le plateau fermenté difficilement. On a la coutume d'ajouter au suc du raisin, de l'arope, c'est-à-dire une petite quantité de vin auquel on a mêlé du sucre, et qui, par le moyen de la cuisson, a été réduit en sirop. Ce procédé donne aux vins mexicains un petit goût de moût qu'ils perdroyent si l'on étudioit davantage l'art de faire le vin. Lorsque, par la suite des siècles, le nouveau continent, jaloux de son indépendance, voudra se passer des productions de l'ancien, les parties montueuses et tempérées du Mexique, de Guatimala, de la Nouvelle-Grenade et de Caracas,

pourront fournir du vin à toute l'Amérique septentrionale : elles deviendront pour cette dernière, ce que la France, l'Italie et l'Espagne sont depuis long-temps pour le nord de l'Europe.