

La grande fertilité du sol, jointe à une population immense, donne au Bengale de si grands avantages sur tous les autres pays du globe, que le sucre exporté de Calcutta, après avoir fait un trajet de 5200 lieues, est encore à New-Yorck à plus bas prix que le sucre de la Jamaïque, qui n'a à parcourir qu'une distance de 860 lieues. On sera moins étonné de ce phénomène, si l'on jette les yeux sur le tableau que j'ai présenté plus haut, du prix de la *journalée*¹ dans les différentes parties du monde, et si l'on se rappelle que le sucre de l'Indoustan, qui cependant n'est pas d'une grande pureté, est fabriqué par des mains libres, tandis qu'aux îles Antilles (à l'île de Cuba, par exemple) il faut, pour produire 250,000 kilogrammes de sucre

¹ D'après M. Playfair (*Statistical Breviary*, 1801, p. 60.), le prix de la journée (*price of labour*) au Bengale est comme il suit : un simple ouvrier gagne par mois 12 shelling; un porteur, 15; un maçon, $18\frac{5}{4}$; un forgeron ou un charpentier, $22\frac{1}{2}$; un soldat indien, 20; le tout dans les environs de Calcutta, et en comptant le shelling anglois à 25 sous de France, et la roupie à $2\frac{1}{2}$ shellings. (Voyez plus haut, T. II, p. 343, et p. 103 de ce volume.)

brut, 200 Nègres, dont l'achat coûte plus de 300,000 francs. Dans cette même île l'entretien d'un esclave s'élève à plus de 20 francs par mois.

D'après les renseignemens curieux que M. Bockford a donnés dans ses *Récréations indiennes*, imprimées à Calcutta, la canne à sucre est cultivée principalement au Bengale, dans les districts de Peddapore, de Zemindar, dans le Delta de Godavery, et sur les rives du fleuve Elyseram. On y arrose les plantations, comme c'est aussi l'usage dans plusieurs parties du Mexique et dans la vallée des Guines, au sud-est de la Havane. Pour empêcher que le sol ne soit épuisé, on fait alterner la culture des plantes légumineuses avec celle de la canne à sucre, qui a généralement trois mètres d'élévation, et trois à quatre centimètres de grosseur. Au Bengale, un *acre* (de 5368 mètres carrés) rend 2500 kilogrammes de sucre, ce qui fait 4650 kilogrammes par hectare : le produit du sol est par conséquent plus grande du double qu'aux îles Antilles; tandis que le prix de la journée de l'Indien libre est presque trois fois moindre que le prix de la journée du Nègre esclave

de l'île de Cuba. Au Bengale, six livres de jus de canne donnent une livre de sucre cristallisé, tandis qu'à la Jamaïque il en faut huit livres pour produire la même quantité de sucre. En considérant le *vezou* comme un liquide chargé de sel, on trouve qu'au Bengale ce liquide contient 16, à la Jamaïque 12 pour cent de matière sucrée : aussi le sucre des Grandes Indes est à si bas prix, que le cultivateur le vend à 4⁴ *roupies* le quintal, ou à 26 centimes le kilogramme, ce qui est à peu près le tiers de la valeur de cette denrée au marché de la Havane. Quoique la culture de la canne à sucre se propage au Bengale avec une rapidité étonnante, le produit total en est encore beaucoup moindre que celui du Mexique. M. Bockford suppose que la récolte de la Jamaïque est quadruple de celle du Bengale.

Le *coton* est une de ces plantes dont la culture, parmi les peuples aztèques, est aussi ancienne que celle de la pite, du maïs et du quinoa. Il y en a de la plus belle qualité sur les côtes occidentales, depuis Acapulco jusqu'à Colima, et au port de Guautlan, surtout au sud du volcan de Jorullo, entre les

villages de Petatlan, Teipa et Atoyaque. Comme on n'y connoît point encore les machines qui servent à séparer le coton de sa graine, la cherté du fret entrave beaucoup cette branche de l'agriculture mexicaine. Une *arrobe* de coton (*algodon con peppa*), dont le prix à Teipa est de 8 francs, en coûte 15 à Valladolid, à cause du transport à dos de mulets. La partie de la côte orientale qui s'étend depuis les bouches des rivières de Guasacualco et d'Alvarado jusqu'à Panuco, pourroit fournir au commerce de Vera-Cruz une énorme quantité de coton ; mais ce littoral est presque inhabité, et le manque de bras y cause une cherté de vivres contraire à tout établissement d'agriculture. La Nouvelle-Espagne ne fournit annuellement à l'Europe que 25,000 *arobes*, ou 312,000 kilogrammes de coton. Cette quantité, quoique peu considérable en elle-même, est cependant déjà le sextuple de celle que (d'après des renseignements que je dois à l'obligeante bonté de M. Gallatin, ministre des finances à Washington), les États-Unis exportoient en 1791, de leur propre cru. Mais la rapidité avec laquelle augmente l'in-

dustrie chez un peuple libre et sagement gouverné, est si grande, que, d'après une note qui m'a été fournie par ce même homme d'état, les ports des États-Unis ont exporté :

<i>Coton indigène</i>	<i>Coton étranger.</i>
En 1797, 2,500,000 liv.	1,200,000 liv.
1800, 3,660,000	14,120,000
1802, 3,400,000	24,100,000
1803, 3,493,544	37,712,079

Il résulte de ces données de M. Gallatin, qu'en douze ans la production du coton est devenue 377 fois plus grande. En comparant la position physique du Mexique à celle des États-Unis, on ne peut douter que ces deux pays, à eux seuls, pourront un jour produire tout le coton en laine que l'Europe emploie dans ses manufactures. Les négocians éclairés qui composent la chambre de commerce de Paris, ont affirmé, dans un mémoire imprimé il y a peu d'années, que l'importation totale du coton en Europe est de trente millions de kilogrammes. J'incline à croire que cette évaluation est de beaucoup trop foible ; car les États-Unis seuls exportent annuellement

plus de vingt-deux millions de kilogrammes de coton en laine, qui équivalent à 7,920,000 dollars, ou à près de quarante millions de livrés tournois.

Le lin et le chanvre pourroient être cultivés avec avantage partout où le climat ne permet pas la culture du coton, comme dans les *provincias internas*, et même dans la région équinoxiale, sur des plateaux dont la température moyenne est au-dessous de quatorze degrés du thermomètre centigrade. L'abbé Clavigero avance que le lin est sauvage dans l'intendance de Valladolid et au Nouveau-Mexique ; mais je doute fort que cette assertion soit fondée sur l'observation exacte d'un botaniste voyageur. Quoi qu'il en soit, il est bien certain que jusqu'à ce jour ni le chanvre ni le lin ne sont cultivés au Mexique. L'Espagne a eu quelques ministres éclairés qui ont voulu favoriser ces deux branches de l'industrie coloniale : cependant cette faveur n'a jamais été que passagère. Le conseil des Indes, dont l'influence est durable comme celle de tout corps dans lequel les mêmes principes se perpétuent, a constamment voulu que la métropole s'opposât à la culture du

chanvre, du lin, de la vigne, de l'olivier et du mûrier. Peu éclairé sur ses vrais intérêts, le gouvernement a mieux aimé voir vêtu le peuple mexicain de toiles de coton achetées à Manille et à Canton, ou importées à Cadix par des vaisseaux anglois, que de protéger les manufactures de la Nouvelle-Espagne. On peut espérer que la partie montueuse de la Sonora, l'intendance de Durango et le Nouveau-Mexique, rivaliseront un jour dans la production du lin avec la Galice et les Asturies. Quant au chanvre, il seroit important de ne pas introduire au Mexique l'espèce européenne, mais celle qui est cultivée en Chine (*Cannabis indica*), et dont la tige acquiert cinq à six mètres de hauteur. Il est à présumer d'ailleurs que la culture du chanvre et du lin ne s'étendra que très-difficilement dans cette région du Mexique où le cotonnier donne en abondance. Le *roui* exige plus de soin et de travail que la séparation du coton de sa graine; et dans un pays où il y a peu de bras et beaucoup de paresse, le peuple préfère une culture dont le produit est d'un emploi prompt et facile.

La culture du *cafier* n'a commencé à l'île

de Cuba et dans les colonies espagnoles du continent, que depuis la destruction des plantations de Saint-Domingue¹. En 1804, l'île de Cuba produisit déjà 12,000; la province de Caraças près de 5000 quintaux. La Nouvelle-Espagne a des sucreries plus multipliées et plus considérables que la Terre-Ferme; mais la production du café y est encore nulle, quoiqu'on ne puisse douter que cette culture réussiroit parfaitement dans les régions tempérées, surtout à la hauteur des villes de

¹ La partie françoise de Saint-Domingue ne produisit, en 1783, que 445,734 quintaux de café; mais, cinq ans plus tard, elle en produisit 762,865. Cependant le prix, en 1783, étoit de 50 fr. le quintal, et en 1788, de 94 fr.; ce qui prouve combien l'usage du café s'est étendu en Europe, malgré l'augmentation du prix. L'Yemen fournit annuellement, d'après Raynal, 130,000; d'après M. Page, 150,000 quintaux, qui sont exportés presque tous en Turquie, en Perse et aux Indes. Les îles de France et de Bourbon en donnent 45,000 quintaux. Il me paroît, d'après les notions que j'ai tâché de me procurer, que l'Europe entière consomme actuellement par an près de cinquante-trois millions de kilogrammes de café. Un cafier donne, en bonne terre, 1 kilogramme de café, et l'on plante 960 pieds sur un hectare de terrain.

Xalapa et de Chilpansingo. L'usage du café est encore si rare au Mexique, que tout le pays n'en consomme annuellement que quatre ou cinq cents quintaux; tandis que la consommation de la France, dont la population est à peine cinq fois plus grande que celle de la Nouvelle-Espagne, s'élève à peu près à 230,000 quintaux.

La culture du cacaoyer (*cacari* ou *cacava quahuatl*) étoit déjà très-répendue au Mexique du temps de Montezuma; et c'est là que les Espagnols apprirent à connoître cet arbre précieux qu'ils ont transplanté dans la suite aux îles Canaries et aux Philippines. Les Mexicains préparoient une boisson appelée *chocolatl*, dans laquelle un peu de farine de maïs, de la vanille (*tlilxochitl*) et le fruit d'une espèce de piment (*mecaxochitl*) étoient mêlés au cacao (*cacahuatl*¹). Ils

¹ *Hernandez*, Lib. II, c. 15; Lib. III, c. 46; Lib. V, c. 13. On distinguoit, du temps d'Hernandez, quatre variétés de cacao, appelées *quauhcahuatl*, *mecacahuatl*, *xochicacahuatl* et *tlalcacahuatl*. Cette dernière variété avoit le grain très-petit: l'arbre qui la produisoit étoit sans doute analogue au cacaoyer que nous avons trouvé sauvage sur les rives de l'Orénoque,

savoient même réduire le chocolat en tablettes, et cet art, les instrumens dont on se servoit pour moudre le cacao, de même que le mot de *chocolatl*, ont passé du Mexique en Europe. On en est d'autant plus étonné de voir aujourd'hui la culture du cacaoyer presque totalement négligée. A peine trouve-t-on quelques pieds de cet arbre dans les environs de Colima et sur les rives du Guasacualco. Les plantations de cacaoyers, dans la province de Tabasco, sont peu considérables, et le Mexique tire tout le cacao qui est nécessaire à sa consommation, du royaume de Guatimala, de Maracaybo, de Caracas et de Guayaquil. Cette consommation paroît s'élever annuellement à 30,000 *fanegas*, chacune du poids de 50 kilogrammes: l'abbé Hervas prétend que toute l'Espagne consomme 90,000 *fanegas*¹. Il résulte de cette

à l'est de l'embouchure du Yao. Le cacaoyer cultivé depuis des siècles, a le grain plus gros, plus doux et plus huileux. Il ne faut pas confondre avec le *Theobroma cacao* le *T. bicolor*, dont j'ai donné le dessin dans nos *Plantes équinoxiales* (T. I, Pl. XXX a et b, p. 104), et qui est propre à la province du Choco.

¹ *Idea del Universo*, T. V, p. 174.

évaluation, qui me paroît un peu trop basse, que l'Espagne ne consomme que le tiers du cacao importé annuellement en Europe. Mais d'après les recherches que j'ai faites sur les lieux, depuis 1799 jusqu'en 1803, j'ai trouvé que l'exportation annuelle du cacao étoit :

Dans les provinces de Venezuela	^{fanegas.}
et de Maracaybo, de.....	145,000
Dans la province de la Nouvelle-Andalousie (Cumana), de...	18,000
Dans la province de la Nouvelle-Barcelone, de.....	5,000
Dans le royaume de Quito, du port de Guayaquil, de.....	60,000

La valeur de ces onze millions et demi de kilogrammes de cacao, s'élève en Europe, en temps de paix, et en n'évaluant la *fanega* qu'à quarante piastres, à la somme de 45,600,000 livres tournois. Dans les colonies espagnoles, le chocolat n'est pas considéré comme un objet de luxe, mais comme une denrée de première nécessité : c'est, en effet, un aliment sain, très-nourrissant, et surtout

d'un grand secours pour les voyageurs. Le chocolat que l'on fabrique à Mexico est d'une qualité supérieure, parce que le commerce de la Vera-Cruz et d'Acapulco fait refluer dans la Nouvelle-Espagne le fameux cacao de Soconusco (*Xoconochco*), des côtes de Guatimala; celui de *Gualan*, du golfe de Honduras, près d'Omoa; celui d'*Uritucu*, près Saint-Sébastien, dans la province de Caracas; celui de *Capiriquat*, de la province de Nueva Barcelona, et celui de l'*Esmeralda*, du royaume de Quito.

Du temps des rois aztèques, des grains de cacao servoient de monnoie au grand marché de Tlatelolco, comme les coquilles aux îles Maldives. On employoit pour le chocolat, le cacao de Soconusco, cultivé à l'extrémité orientale de l'empire mexicain, et les petits grains appelés *tlalcacahuatl*. Les espèces de qualité inférieure étoient réservées pour servir de monnoie. « Sachant, » dit Cortez, dans sa première lettre à l'empereur Charles - Quint, « que, dans la province de « Malinaltebeque, il y avoit de l'or en abondance, j'engageai le seigneur Montezuma « d'y établir une ferme pour votre majesté.

« Il y mit tant de zèle , qu'en moins de deux
 « mois on y avoit déjà semé soixante fa-
 « nègues de maïs, et dix de fèves. On y avoit
 « planté aussi deux mille pieds de *cacap*
 « (cacaoyer), qui donne un fruit semblable
 « à l'amande, et que l'on vend après l'avoir
 « moulu. Cette graine est si estimée, que dans
 « tout le pays on l'emploie comme monnaie,
 « et qu'on achète avec elle dans les marchés
 « et partout ailleurs ¹. » Encore aujourd'hui
 le cacao sert de billon à Mexico : comme la
 plus petite monnaie des colonies espagnoles
 est un demi-réal (*un medio*), équivalant à
 douze sous, le peuple trouve de la commo-
 dité dans l'emploi du cacao comme monnaie :
 un sou est représenté par six grains.

L'usage de la *vanille* a passé des Aztèques
 aux Espagnols. Le chocolat mexicain, comme
 nous l'avons observé plus haut, étoit parfumé
 de plusieurs aromates, parmi lesquels la
 gousse de la vanille occupoit le premier rang.
 Aujourd'hui les Espagnols ne font le com-
 merce de cette production précieuse que pour

¹ *Lorenzana*, p. 91, §. 26. *Clavigero*, I, p. 4; II,
 p. 219; IV, p. 207.

la vendre aux autres peuples de l'Europe. Le
 chocolat espagnol ne contient pas de vanille ;
 et à Mexico même on a le préjugé de regarder
 ce parfum comme nuisible à la santé, surtout
 pour les personnes qui ont le système nerveux
 très-irritable. On entend dire gravement que
 la vanille cause des maux de nerfs (*la bay-
 nilla da pasmo*). Il y a peu d'années qu'à
 Caracas on disoit la même chose de l'usage
 du café, qui commence cependant à s'y ré-
 pandre parmi les indigènes.

Lorsqu'on considère le prix excessif auquel
 se soutient constamment la vanille en Europe,
 on est étonné de l'incurie des habitans de
 l'Amérique espagnole, qui négligent la cul-
 ture d'une plante que la nature produit
 spontanément entre les tropiques, presque
 partout où il y a de la chaleur, de l'ombre
 et beaucoup d'humidité. Toute la vanille
 que consomme l'Europe, vient du Mexique,
 et par la seule voie de la Vera-Cruz. On la
 récolte sur une étendue de terrain de quel-
 ques lieues carrées. Il n'y a pas de doute
 cependant que la côte de Caracas et même
 la Havane pourroient en faire un commerce
 très-considérable. Nous avons trouvé, pendant

le cours de nos herborisations, des gousses de vanille très-aromatiques, et d'une grandeur extraordinaire, dans les montagnes de Caripe, à la côte de Paria; dans la belle vallée de Bordones, près de Cumana; dans les environs de Portocabello et de Guaiguaza; dans les forêts de Turbaco, près de Carthagène des Indes; dans la province de Jaen, sur les bords de la rivière des Amazones, et dans la Guayane, au pied des rochers granitiques qui forment les grandes cataractes de l'Orénoque. Des habitans de Xalapa, qui font le commerce de la belle vanille mexicaine de Misantla, ont été frappés de l'excellence de celle que M. Bonpland a rapportée de l'Orénoque, et que nous avons cueillie dans les bosquets qui entourent le *Raudal de Maypure*. A l'île de Cuba, on trouve des plantes de vanille (*Epidendrum vanilla*) sur les côtes de Bahia Honda et au Mariel. Celle de Saint-Domingue a le fruit très-long, mais peu odoriférant; car souvent une grande humidité, en favorisant la végétation, est contraire au développement de l'aromate. D'ailleurs, les botanistes voyageurs ne doivent pas juger de la bonté de la vanille d'après

l'odeur que cette liane répand dans les forêts de l'Amérique: cette odeur est due, en grande partie, à la fleur, qui, dans les vallées profondes et humides des Andes, est quelquefois longue de quatre ou cinq centimètres.

L'auteur de l'*Histoire philosophique des deux Indes*¹ se plaint du peu de notions qu'il a pu se procurer sur la culture de la vanille au Mexique. Il ignore même le nom des districts qui la produisent. Ayant été sur les lieux, j'ai été à même de prendre des renseignemens plus détaillés et plus exacts. J'ai consulté, à Xalapa et à Vera-Cruz, des personnes qui, depuis trente ans, font le commerce des vanilles de Misantla, de Colipa et de Papantla. Voici le résultat de mes recherches sur l'état actuel de cette branche intéressante de l'industrie nationale.

Toute la vanille que le Mexique fournit à l'Europe, est recueillie dans les deux intendances de Vera-Cruz et d'Oaxaca. Cette plante abonde principalement sur la pente

¹ Raynal, T. II, p. 68, §. 16. *Thiery de Menonville, de la culture du Nopal*, p. 142. On cultive aussi un peu de vanille à la Jamaïque, dans les paroisses de Sainte-Anne et de Sainte-Marie. *Brown*, p. 328.

orientale de la Cordillère d'Anahuac, entre les 19° et 20° de latitude. Les indigènes ayant reconnu de bonne heure combien, malgré cette abondance, la récolte étoit difficile, à cause de la vaste étendue des terrains qu'il falloit parcourir annuellement, ils ont propagé l'espèce en réunissant un grand nombre de plantes dans un espace plus étroit. Cette opération n'a pas exigé beaucoup de soin : il a suffi de nettoyer un peu le sol, et de planter deux boutures d'*Epidendrum* au pied d'un arbre, ou bien de fixer des parties coupées de la tige au tronc d'un *Liquidambar*, d'un *Ocotea* ou d'un *Piper* arborescent.

Les boutures ont généralement quatre à cinq décimètres de longueur. On les attache avec des lianes, aux arbres sur lesquels la nouvelle tige doit monter. Chaque bouture donne du fruit la troisième année. On compte, pendant trente à quarante ans, jusqu'à cinquante gousses par pied, surtout si la végétation de la vanille n'est pas arrêtée par la proximité d'autres lianes qui l'étouffent. La *baynilla cimaron* ou sauvage, qui n'a point été plantée par la main de l'homme, et qui

croît dans un terrain couvert d'arbustes et d'autres plantes grimpantes, porte, au Mexique, des fruits très-secs, et en très-petite quantité.

Dans l'intendance de Vera-Cruz, les districts célèbres par le commerce de la vanille, sont la *subdelegacion de Misantla*, avec les villages indiens de Misantla, Colipa, Yacuatla (près de la Sierra de Chicunquiato), et Nautla, appartenant tous jadis à l'*Alcaldia mayor de la Antigua*; la *jurisdiccion de Papantla*, et celles de Santiago et San Andres *Tuxtla*. Misantla est à trente lieues de distance de la Vera-Cruz, au nord-ouest, et à douze lieues des côtes de la mer : c'est un endroit charmant, dans lequel on ne connoît pas le fléau des *mosquitos* et des *gegen*, qui sont si nombreux au port de Nautla, sur les bords du Rio de Quilate, et à Colipa. Si la rivière de Misantla, dont l'embouchure est près de la Barra de Palmas, étoit rendue navigable, ce district parviendroit en peu de temps à un haut degré de prospérité.

Les naturels de Misantla recueillent la vanille dans les montagnes et les forêts de