

" MANUFACTURE DE SUCRE DE BETTERAVES A MONT-MELLICK, COMTE DE LA REINE, IRLANDE.

Nous sommes redevables à la chimie moderne de connaître que la douceur de certaines substances végétales est due au sucre qu'elles contiennent, ainsi que de l'art de l'en extraire sous sa forme cristalline. Jusqu'au commencement de ce siècle, tout le sucre du commerce se montait alors en Europe à entre 250 000 et 300,000 tonneaux, ainsi que tout ce qui s'en consommait en Asie, (en beaucoup plus grande quantité probablement,) était obtenu de la canne, qu'on croyait être la seule substance dont l'on pût extraire le sucre en quantité suffisante pour fournir aux besoins de l'espèce humaine. La culture et la manufacture du sucre pour les marchés de l'Europe ont été pendant un grand nombre d'années le principal motif pour continuer et étendre le commerce des esclaves.

Peu après le commencement de ce siècle, lorsque la guerre empêchait que la France et le continent européen généralement, ne pussent obtenir le produit colonial, quelques chimistes français persévèrent à faire usage de la connaissance qu'ils avaient acquise de la nature du sucre pour l'obtenir de végétaux croissant naturellement dans leur pays; et encouragés par Napoléon et par le prix exorbitant de l'article, (plus de 2s. la livre) ils réussirent à tirer de la betterave un sucre faible et grossier. Ceci eut lieu vers 1810, et depuis cette époque, la manufacture du sucre de betterave a continué et s'est étendue. Quoiqu'elle ait subi une espèce d'échec, au retour de la paix, et à la reprise de la libre importation du sucre des colonies en Europe, elle est devenue d'une telle importance, que le gouvernement de France et quelques-uns des gouvernemens d'Allemagne ont eu devoir l'encourager et la protéger, en mettant des droits élevés sur le sucre de cannes. Depuis ce commencement, favorisée par sa position au centre de toutes les connaissances de l'Europe, ayant à sa disposition tous les arts de l'Europe, et un travail volontaire, cette manufacture en est venue à rivaliser celle du sucre de cannes, et la betterave est maintenant une des principales sources pour la fourniture du sucre, non seulement pour la France, mais encore pour la Belgique, l'Allemagne, la Russie, et presque tout le continent de l'Europe. Elle a amélioré l'agriculture et donné de l'emploi à un grand nombre d'individus. En 1830, le produit total de la France était estimé à environ 8,000 tonneaux, et en 1851 à 80,000 tonneaux. Le sucre de

betterave fait dans le Zollverein était estimé, en 1810, à environ 15,000 tonneaux, et à 45,000, en 1851. Il est probable que dans les autres parties de l'Europe, il se fabrique au moins la moitié autant de sucre de betterave que dans la France et le Zollverein. En Belgique, la quantité qui s'en fait est, à ce qu'on dit, de 10,000 tonneaux, et en Russie, de 45,000, faisant un total de sucre de betterave maintenant fabriqué en Europe de 150,000, et probablement de 180,000 tonneaux, ou près d'un septième de la présente consommation de l'Europe, de l'Amérique et de nos différentes colonies. En 1847, le produit a été estimé à plus d'un million de tonneaux, et comme la production a augmenté considérablement depuis cette époque, elle n'est probablement pas présentement de moins de 1,100,000 tonneaux.

Néanmoins, le fait le plus extraordinaire qui se rattache à la manufacture du sucre de betterave, c'est que le prix auquel il peut être fabriqué présentement met le producteur en état de concourir avec le sucre fait par un travail forcé, et cela sans l'aide des droits protecteurs, quoiqu'ils aient été maintenus jusqu'à présent, tant en France qu'en Allemagne. La grande quantité de sucre de betterave qui se fabrique maintenant, et le bas prix auquel il peut être vendu, au moyen des droits protecteurs, sont au nombre des causes qui ont amené dans le prix du sucre une diminution considérable, au bénéfice de notre population et de l'Europe entière, et au grand regret des planteurs des Iles. D'après un rapport parlementaire, le prix moyen en Europe du sucre de Cuba et du Brésil en 1842-44 (avant les dernières améliorations faites dans la fabrique,) était de 17s. 5d. le quintal, ou de £17 9s. 4d. le tonneau. Mr. Sullivan, le grand guide scientifique de ceux qui entreprennent de faire du sucre de betterave en Irlande, en porte le prix, dans son pamphlet sur le sujet, à £21 ou £22 le tonneau, ce qui pourrait, peut-être, induire en erreur des compatriotes confiants. Il est juste d'ajouter que les estimations de M. Sullivan sont faites d'après le prix courant de Hambourg, où se vendaient ces sucres étrangers, tandis qu'ils ne se vendent pas ici, à la date du compte-rendu, à raison des droits élevés dont ils étaient chargés. Nous devons dire en même temps, que le prix actuel des sucres de la Havane, sur les marchés de Londres, vario de 17s. 6d. à 21s. le quintal, à proportion de la finesse. Le prix des sucres du Brésil est de 13s. 6d. à 21s. 6d. Nous ne sommes pas en état de juger de la bonté comparative du sucre