

Les colonies françaises apprirent des Hollandais et des Portugais les procédés de raffinage du sucre, vers l'an 1693.

Les français ne tardèrent pas à égaler leurs maîtres, et les raffineries d'Orléans rivalisèrent avec celles de Hambourg. Aujourd'hui, cette industrie n'est plus, comme autrefois, particulière à quelques localités; partout où on suivra avec soin et intelligence les procédés propres à y parvenir, on obtiendra du sucre raffiné de telle qualité qu'on voudra.

La science et ses applications ont fait des pas gigantesques, des changements considérables se sont produits dans l'industrie sucrière et nous pensons que bientôt celle-ci aura subi une révolution complète.

Mais revenons à l'histoire de la canne, qui la première a fourni à l'homme son produit inestimable.

Comme nous l'avons dit plus haut, un célèbre savant allemand, Kurt Sprengel, assigne les régions transgangaétiques pour patrie à ce précieux végétal. Ce qu'il y a de certain, c'est que les Chinois le cultivent depuis la plus haute antiquité, et qu'il croît spontanément sur les bords de l'Euphrate. Il paraît également certain qu'à une époque très ancienne la canne à sucre passa des bords du Gange en Arabie et sur les bords du Nil en Egypte et en Ethiopie, pays où sa culture était répandue du temps de Gallien et de Plin. Des parties les plus chaudes de l'Afrique, elle remonta en Phénicie d'où elle passa ensuite dans les îles de l'Archipel grec, à Chypre, à Candie, à Rhodes, sur les côtes de la Morie, où elle abondait encore en 1306, et à l'île de Malte dont le sucre était reconnu pour le plus dur, mais aussi pour le moins blanc.

Déjà en 1242, la canne à sucre formait une branche importante de commerce dans l'île de Sicile, où elle était principalement cultivée dans les vallées de Noto et de Marano; localité où on en rencontre encore aujourd'hui quelques champs. De la Sicile la canne se répandit dans la Calabre, où plusieurs villages produisirent pendant quelque temps des quantités considérables de sucre cristallisé.

Vers la fin du XIII^e siècle, la canne à sucre vint en France, où elle fut cultivée avec avantage dans les régions méridionales, ce qui est certifié par des actes authentiques, de 1333 et 1359, qui parlent du sucre fabriqué et raffiné dans ces régions et transporté dans le Nord. Suivant Beaujeu, écrivain du XVI^e siècle, cette culture continua à prospérer, surtout depuis les Bouches-du-Rhône jusqu'à Hyères, et s'y conserva jusqu'à l'année 1551, époque à laquelle son introduction aux Antilles, où elle prit un très grand développement, mit un terme à cette industrie de la mère-patrie.

Dans les dernières années du siècle passé, on a tenté de raviver cette culture aux environs d'Hyères, et plus tard, en 1831, on a même cherché à l'introduire aux environs de Lille. A vrai dire, nous doutons que, même en adoptant des méthodes de culture en rapport avec notre climat, la canne à sucre puisse jamais prospérer dans les pays du centre de l'Europe, nous ne voyons même pas le but utile de ces tentatives, car la canne devra toujours y céder la place à la betterave, plante indigène de nos contrées. Mais nous pensons qu'au contraire les essais que l'on fait de cette culture en Algérie seront, tôt ou tard, couronnés d'un plein succès.

Les seules contrées de l'Europe où la canne à sucre soit encore cultivée avec quelque avantage sont la Sicile et des districts méridionaux de l'Espagne, par exemple une étendue de terre assez considérable de l'Andalousie, près de Malaga, entre la Sierra de Anteynero et le littoral de la Méditerranée.

Suivant l'écrivain arabe Ebn-el-Erwan, cette culture aurait été pratiquée avec succès au XIII^e siècle dans tout le midi de l'Espagne où les Sarrasins l'avaient introduite dans le XI^e siècle.

Nous arrivons enfin à l'époque extrêmement importante de l'introduction de la canne à sucre dans les îles de l'Amérique et sur le nouveau continent.

On prétend que Hispaniola, aujourd'hui Saint-Domingue, qui en fut dotée la première en 1500, par Pierre d'Arança ou d'Estiança, compagnon de Christophe Colomb. Cependant on a supposé que ce végétal était indigène du Nouveau Monde, et cette question vivement controversée parmi les naturalistes ne paraît pas encore parfaitement résolue.

Dans un ouvrage publié en 1742, le Père Labat affirme que la canne à sucre croît naturellement aussi bien en Amérique qu'aux Indes; il prétend que les Espagnols et les Portugais, qui la trouvèrent dans leurs premières invasions, apportèrent seulement l'art d'en exprimer le jus, de le cuire, et de l'amener à l'état de sucre, art qu'ils tenaient des orientaux. A l'appui de cette assertion, il cite, entre autres autorités, le témoignage de l'anglais Thomas Gage, qui fit un voyage à la Nouvelle Espagne en 1523, et qui mit la canne à sucre au nombre des provisions que lui fournirent les Caraïbes de la Guadeloupe.

Le *Traité des plantes de l'Amérique*, de Ximénez, imprimé à Mexico, dans lequel il est dit que la canne à sucre vient naturellement sur les bords de la rivière de la Piata, et qu'elle y acquiert une grande hauteur, est également cité par le Père Labat qui rapporte en outre que Jean de Léry, ministre Calviniste, qui alla en 1556 joindre le Commandeur de Villegagnon au Fort de Coligny qu'il avait bâti dans une île de la rivière de Janeiro, au Brésil, assure avoir trouvé des cannes à sucre en grande quantité dans différents lieux voisins de ce fleuve dans lesquels les Portugais n'avaient pas encore pénétré. Le Père Hennepin et quelques autres voyageurs certifient pareillement l'existence de la canne à sucre dans les contrées voisines de l'embouchure du Mississippi; et Jean de Laet dit l'avoir vue à l'état sauvage dans l'île de Saint-Vincent. De là, on tire la conséquence que les Espagnols et les Portugais n'ont fait qu'enseigner les procédés d'extraction du sucre aux habitants de l'Amérique, et qu'ils ne leur ont point apporté la canne que ceux-ci possédaient déjà.

Nous devons ajouter que cette opinion a acquis un grand caractère de vérité, depuis la découverte faite par le célèbre navigateur Cook, de la canne à sucre dans plusieurs îles de l'Océan Pacifique. — (A suivre.)

PAUL DE LANOUÉ.

Le chaulage des jeunes arbres fruitiers

Dans un mois ou à peu près, ceux qui désirent s'établir un verger dans le voisinage de leur maison, auront à s'adresser à des pépiniéristes pour l'achat d'arbres fruitiers. Afin de ne pas éprouver d'échecs