

la somme de leurs richesses et de leur bonheur, tandis que les habitans de la Chine, possédant tous les avantages naturels que peuvent offrir le sol et le climat, avantages qui les ont mis pendant un tems à la tête des autres peuples, sont maintenant tout à fait stationnaires.

La connaissance de l'origine de la canne à sucre nous a été donnée vers le milieu du treizième siècle par le célèbre voyageur Marc Polo ; quoiqu'on en eut acquis quelque idée bien avant ce tems là. La plante fut bientôt transportée dans l'Arabie, la Nubie, l'Égypte et l'Éthiopie où la culture en devint très considérable. On apporta la canne à sucre en Europe au commencement du quinzième siècle. Elle fut d'abord cultivée dans la Sicile ; ensuite en Espagne, à Madère et dans les Îles Canaries ; peu de tems après la découverte du nouveau monde par Colomb, elle fut introduite à St. Domingue et dans le Brésil, d'où sa culture s'étendit graduellement dans les Antilles.

La canne à sucre ne vient pas également dans toute sorte de terrain. Elle atteint quelquefois, dans une terre neuve et humide, jusqu'à vingt pieds de hauteur. Elle ne pousse que de boutures tirées du haut des cannes qu'on vient de couper, et que l'on plante de préférence dans la saison des pluies. Houer les champs de canne à sucre, est une opération extrêmement laborieuse, et que l'ardeur du soleil sous les tropiques, rend encore plus pénible. Autrefois elle se faisait à la main, mais depuis quelques années, on se sert de la charrue dans les endroits où la nature du terrain le permet. Il n'est pas nécessaire de renouveler les plantations tous les ans, car dans ce cas le nombre le plus considérable d'employés qu'il y a aujourd'hui sur une plantation de cannes à sucre, ne suffirait pas pour faire tous les travaux.

Lorsque les cannes sont entièrement mûres, on les coupe au niveau de la terre ; et après les avoir coupées par bout, d'une certaine longueur, et liées en bottes, on les transporte au moulin. On exprime tout le suc de ces cannes en les passant deux fois entre les cylindres, et on le verse dans un réservoir ; on doit immédiatement l'exposer à l'action du feu pour l'empêcher de s'écouler. Une certaine quantité de chaud en poudre, ou d'eau de chaud y est jetée pour faciliter la séparation des matières grossières qu'il contient. Ce qui ne doit être fait qu'à un feu dont la chaleur soit suffisante pour les faire venir à la surface ; alors on fait bouillir la liqueur épurée à une chaleur très élevée pour que les particules d'eau s'évaporent et que le sirop prenne assez de consistance pour s'égrainer en se refroidissant. Cent dix cannes à sucre donnent environ cinq gallons de jus qui à leur tour donnent généralement six livres de sucre.

Lorsque le sucre qu'on a mis dans des auges peu profonds est refroidi, on le met dans les boucauts dans lesquels il doit être transporté dans les autres pays. Ces boucauts ont les bouts percés de plusieurs trous, et on les place debout sur une espèce de grand réservoir dans lequel coule la mélasse, qui est la partie saccharine du sucre qui ne se cristallise point, laissant la cassonade dans l'état où nous la voyons dans les magasins ; on remplit ensuite ces boucauts et on les embarque pour les pays étrangers.

La mélasse et l'écume des chaudières mêlées ensemble, on fait fermenter le tout et on le distille pour en faire du rum.

