

SUKKERDYRKNING I DANSK VESTINDIEN

Af

ROBERT S. BROWN

Forfatteren, der for et par år siden var på studieophold i Danmark, bl. a. på Handels- og Søfartsmuseet, er daglig leder af Whim Greathouse & Plantation Museum, som ejes og drives af St. Croix Landmarks Society. Her giver han en oversigt over sukkerets historie, dyrkning og behandling i Vestindien. Han har selv tegnet de morsomme illustrationer.

Det uundværlige sødestof sukkeret blev bragt til Vestindien af Christoffer Columbus i 1493. På sin anden rejse til den nye verden havde han ikke alene til hensigt at udforske de lande, han havde opdaget, men han håbede også at kolonisere dem. Da hans flåde indtog de sidste forsyninger på de Kanariske øer, lod han derfor stiklinger af sukkerrør føje til de forsyninger af frø og planter, som han ville tage med til de fremtidige kolonier. Tidligt næste år blev disse sukkerrør fra Kanarieøerne plantet på den karibiske ø Hispaniola. I det nuværende Santo Domingo blev den første vestindiske sukkerplantage anlagt.

Sukkerrøret, en kæmpegræsart, er en flerårig plante, som gror lige godt både i tropiske og subtropiske egne. Man formoder, at det vilde sukkerrør stammer fra Ny Guinea, og man véd, at det har været dyrket i Indien og Kina for i det mindste 3000 år siden. I århundredernes løb blev røret indført i Syrien og Palæstina, hvor det gjorde et behageligt indtryk på mange af de europæiske korsfarere. Sukkerrøret blev indført i Europa, da maurerne fra Afrika invaderede Spanien.

Gennem lang tid var sukkeret i det meste af Europa en sjælden vare, der blev betragtet som en orientalsk luksus, som kun fyrster og konger kunne tillade sig at nyde. I 1400-tallet var det sidste skrig for velhavende europæere at gå rundt med juvelbesatte dåser fyldt med små sukkerklumper, når de gik på besøg. Disse klumper blev budt til specielle venner som noget ganske nyt, kaldet *candy*. Det er ikke overraskende at erfare, at det indiske sanskritord *khanda* også betyder et stykke sukker.

I middelalderen blev sukkeret ofte farvet med forskellige stoffer, dryppet med et stænk parfume og givet som medicin. Europæiske læger troede åbenbart, at noget så eksotisk og dyrebart som sukker måtte have en særlig lægekraft. Efterhånden som dyrkningen af sukerrøret spredtes i vesten, blev sukker ikke alene en mere almindelig vare, men blev også overkommelig for den nye velstående middelklasse i Europa. Begæret efter sukker blev umætteligt i Europa, og igennem de sidste fire-fem hundrede år har sukkeret på afgørende måde ændret spisevanerne i hele verden.

I det 17. og 18. århundrede havde mange europæiske stater skaffet sig kolonier i Vestindien, og mange af disse var for en stor dels vedkommende grundlagt alene for sukkerdyrkningens skyld. På trods af den konstante risiko for orkaner, jordskælv, tørke, slaveoprør og de evige krige, som rasede mellem europæerne derude, var der mange plantere (plantageejere) på de karibiske øer, som tjente uhyre formuer. Sukkerpriserne var altid meget høje, og der syntes aldrig at være sukker nok til at mætte det europæiske marked.

Udtrykket *rich as a West Indian sugar planter* (rig som en vestindisk sukkerplantageejere) var den pure sandhed, men der var samtidig mange andre som tjente godt på sukkeret. Mange sukkerraffinaderier i Europa var beskæftiget med at omdanne råsukkeret fra Vestindien til et mere velsmagende produkt: det hvide sukker. Ejerne af disse raffinaderier og deres aktionærer havde ofte større fortjeneste end planterne, ovenikøbet med langt mindre risiko og besvær.

I begyndelsen af 1700-tallet kontrollerede Det dansk-vestindiske og guineiske Kompagni to øer i Karibien, St. Thomas, hvor det havde



Et af de gamle vagthuse af sten, hvori der dag og nat blev holdt vagt for at slå alarm, hvis der opstod brand i de let antændelige sukkerrør. Nu overført til Whim Greathouse & Plantation Museum, St. Croix. Foto af P. C. Brown.

From stone watch-houses like this scattered over the sugar fields alarm was given if fire broke out. Now in Whim Greathouse & Plantation Museum, St. Croix.

haft fodfæste siden ca. 1660, og nabøen St. Jan. Kompagniet havde sine fingre med i mange forskellige forretninger, som hørte med til dets virke, ikke kun på disse to øer, men også i Afrika og i Danmark. Det bragte slaver fra Guldkysten og solgte dem som arbejdskraft i plantagerne på St. Thomas og St. Jan, det fragtede forsyninger fra Danmark til øerne og tog sukker og rom med hjem som returlast. Kompagniet havde også interesser i de danske sukkerraffinaderier. Men skønt sukkerrøret blev dyrket både på St. Thomas og St. Jan, var ingen af disse øer rigtig egnet til formålet. Terrænet på begge øer var bjergrigt og stejlt, med kun en smule land, hvor der var mulighed for en større sukkerproduktion. Kompagniets folk så sig derfor om efter en anden ø, som de kunne føje til deres karibiske besiddelser, og hvor sukkeret mere fordelagtigt kunne dyrkes.

De behøvede ikke at søge langt væk. Kun 60–70 km syd for St. Thomas lå den franskejede ø St. Croix. Franskmændene havde opgivet den omkr. år 1700, men gjorde stadig krav på den, skønt den i realiteten næsten var mennesketom. Øen, som måler ca. 215 km² (82 kvadratmiles), var større end St. Thomas og St. Jan tilsammen. Den var frugtbar, og større partier var fladt eller svagt bakket land, ideelt til sukkerdyrkning. I adskillige år nærede kompagniet en vis frygt for, at enten englænderne skulle besætte den forladte ø, eller at et andet, privat dansk foretagende skulle købe den. Begge disse muligheder ville have været katastrofale for både kompagniets og St. Thomas' økonomi. Forhandlinger om købet af St. Croix blev indledt.

Den franske konge Ludvig XV var venligt indstillet overfor et salg, da Frankrig havde et stort behov for penge for at kunne fortsætte krigen i Polen. I 1733 købte kompagniet så St. Croix for 750.000 livres (i datidens danske valuta 164.000 rdl.). Salget var ret usædvanligt, da ingen karibisk ø før var blevet solgt. Øerne var blevet erobret med magt, de var blevet byttet mod andre, ja endda delt, men der var ingen, som nogensinde havde købt en ø i Vestindien. Kaptajn Frederik Moth fra St. Thomas blev hjemmefra udnævnt til guvernør over St. Croix, og da nyheden om salget nåede øerne – det var først næste år – foretog han en ekspedition til den ny besiddelse. En del af de plantere fra St. Jan, som havde mistet deres ejendomme under slaveopstanden i 1733, drog med i håbet om at kunne finde nye muligheder på den nye ø.

Da franskmændene det følgende år officielt overdrog øen til kompagniet, måtte guvernør Moth gennemgå en række helt middelalderlige ritualer, som skulle symbolisere overdragelsen. Vokslys blev slukket og atter tændt, grene blev brækket af træerne, urter og buske blev trukket op af jorden, der blev smagt på vandet fra forskellige vandløb, og man kastede sten i forskellige verdenshjørner. Derefter tilhørte øen officielt det Danske vestindisk-guineiske kompagni.

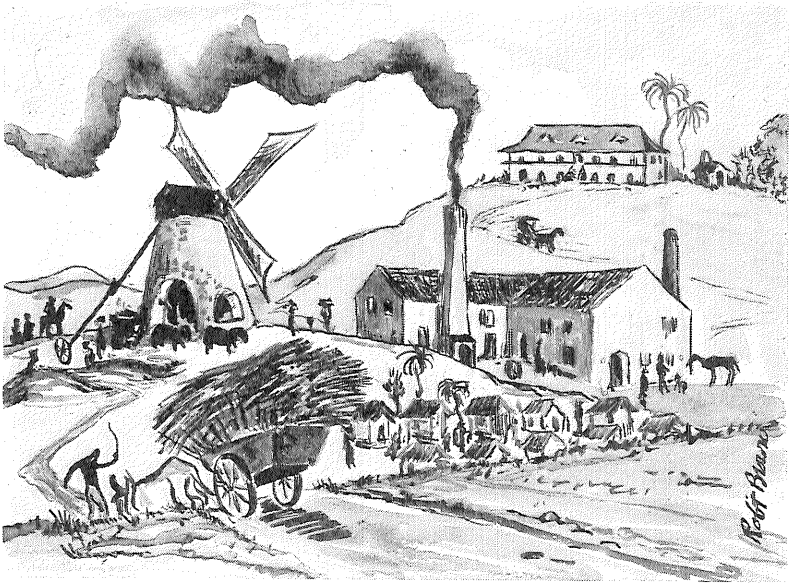
Danskerne havde ikke ligget på den lade side, mens de ventede på overdragelsen, og allerede i 1735 var det meste af øen blevet opmålt og inddelt i ni „kvarterer“. Disse blev igen opdelt i mindre stykker,

hver på 150 *acres* (110 tønder land). Et sådant stykke udgjorde en plantage. Anså man jorden for god nok til sukkerdyrkning, blev hvert stykke solgt for 500–600 rigsdaler. Mindre egnet land, som dog kunne være udmærket til bomuldsavl, kunne købes for 120–240 rdl. Rigsdaleren blev anvendt som møntenhed på de vestindiske øer, men dens værdi kom til at svinge betydeligt i årenes løb. Da kompagniet gerne ville have plantere fra de andre øer til at slå sig ned på St. Croix, var jordpriserne her derfor en del lavere end på de andre karibiske øer.

Selvom priserne på jorden var sat så lavt, og fortjenesten ved sukkeravlen ofte kunne være høj, var startkapitalen, der skulle investeres, og udgifterne i forbindelse med driften af en plantage forbavsende store. De fleste plantere startede med en betydelig gæld, ofte til hollandske pengeudlånere og næsten altid til kompagniet. Hver plantage udgjorde en lille landsby, som næsten måtte være selvforsynende. Planterne gav deres ejendomme navne, som for de flestes vedkommende stadig er i anvendelse. Øboerne siger ikke bare, at de bor på St. Croix, men f. eks. på „Peter's Rest“, „Mary's Fancy“, „Lower Love“, „Whim“, „Humbug“ eller hvad de gamle ejendomme nu hedder.

Det mest frugtbare og egnede land på øerne var, som man forstår, lagt ud som marker til sukkerdyrkning. Disse marker var gennemskåret af et netværk af veje, som ikke kun blev benyttet til den interne færdsel, men også tjente som brandbælter. Når sukkerrøret modnes, bliver det nemlig meget letantændeligt, og dermed øges faren for ildebrand. En brand i sukkermarkerne betød ikke blot store tab, ja måske ruin, for ejeren af plantagen, men også for hans naboer, hvis ilden bredte sig til deres jord. Overalt på sukkermarkerne opførtes derfor små bygninger af sten, der skulle tjene som vagthuse, og når rørene var modne, satte man folk i disse huse til at holde vagt dag og nat, så de kunne slå alarm, hvis der skulle udbryde ild.

En del af plantagen blev brugt til græsland og til lidt skovbrug for at få tømmer til brug for bygninger på plantagen. En endnu mindre del var udlagt til have, hvor man dyrkede forskellige grøntsager til plantagens daglige forbrug. Disse haver havde dog en tilbøjelighed til



Typisk sukkerplantage på St. Croix med vindmølle, kogehus og slavelandsby. Foroven til højre herskabsbygningen. Sukkerrørene køres på oksekærre til møl-
len. Tegning af forfatteren.

*Typical sugar plantation on St. Croix, showing windmill, factory and slave
village; Greathouse at upper right.*

at blive mindre og mindre år for år, efterhånden som efterspørgslen på sukkeret steg. Man anså det for mere fordelagtigt at importere det meste af fødevarerne, både for slaverne og deres herrer, og i stedet for bruge jorden til sukkeravl. Sukkerrøret var hovedafgrøden på de fleste plantager, mens andre salgsafgrøder som tobak, bomuld og indigo blev dyrket på mindre givtige jorder.

Det var nødvendigt for hver plantage at have sin egen mølle, hvori sukkerrørene blev knust, og et kogehus, kaldet en „fabrik“ (*factory*), til at behandle sukkersaften i. Der var kun få plantager, som havde mulighed for at anlægge en vandmølle; hovedparten af møllerne blev drevet af vinden eller af trækdyr. Disse hestemøller, eller rettere „dyremøller“, da de blev drevet af okser eller muldyr, frembød flere

fordele; de var forholdsvis billige at bygge, de var nemme at betjene og meget driftssikre. Vindmøllerne derimod var mere effektive, men kostbare at opføre og meget vanskelige at manøvrere. På St. Croix står der stadig flere end hundrede massive mølletårne af sten som monumenter over den tid, da sukkeret havde sine gyldne dage. Ofte er de overgroet af den tropiske regnskov. Af de talrige dyredrevne møller er der derimod kun få spor tilbage. Hvordan sådanne vind- og dyremøller så ud for omkr. 200 år siden, kan man få et indtryk af, når man besøger plantagemuseet Whim nær Frederiksted. Her har man restaureret de oprindelige møller og genfremstillet det gamle kogehus.

Nærved sukkermøllen lå kogehuset eller „fabrikken“, hvori sukkersaften blev forarbejdet til råsukker eller *muscavado*. En del af fabrikken blev samtidig brugt til kyrehus (*curinghouse*) og oplagringsrum for sukker, molasse (sirup) og rom. En fløj af fabrikken var normalt indrettet som destillationsrum (*distillery*), hvor den berømte St. Croix-rom blev fremstillet. Nær ved fabrikken lå værkstederne for plantagens håndværkere: bødkere, smede, tømrere og murere. Trækdryrene var staldet i indhegninger af høje stenmure, kaldet „tyrebåse“ (*bullpens*), skønt muldyr var de mest almindelige trækdyr.

På en middelstor plantage var der ofte 150–200 slaver, og de fleste boede i slavelandsbyen ikke langt fra fabrikken. Slavehytterne var for det meste bygget af et fletværk af mangrovegrene, klinet med ler. Tagene var spånklædt eller tækket med sukkerrørs- eller palmeblade. På nogle plantager bestod slavekvartererne af lange stenbygninger, delt i rum til de enkelte familier og til de ugifte slaver. Mange af disse stenbygninger står stadigvæk på St. Croix og bliver endnu brugt som boliger. På de fleste plantager havde slaverne et lille stykke jord, som de fik lov til at udnytte til eget forbrug ved f. eks. at dyrke yams, bananer o. lign. eller opfodre et par kyllinger eller en lille gris.

Der skulle også være boliger til opsynsmændene og de andre ansatte på plantagen. De 4–5 kontorister boede normalt sammen med opsynsmændene. Plantageejereren eller hans *attorney* (forvalter) boede under fornemme forhold i herskabshuset, *greathouse*, det største hus på ejendommen. Det havde tykke stenmure og luftige gallerier for kølig-

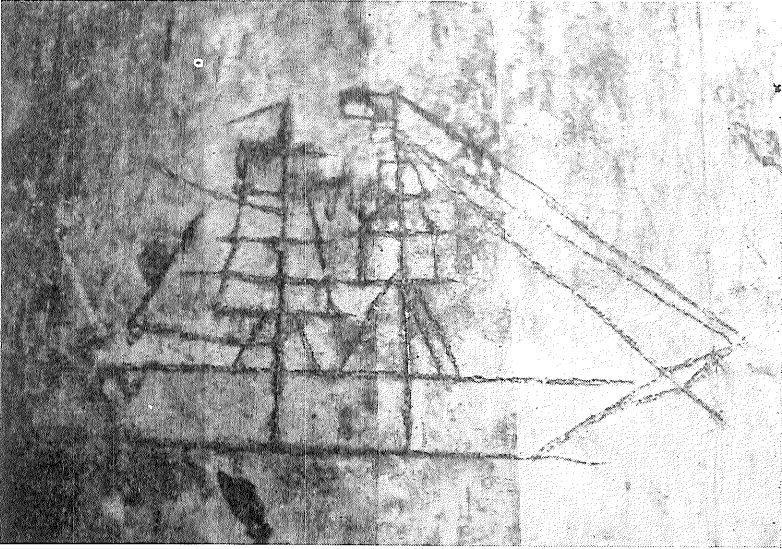
hedens skyld. Underste etage, som normalt lå i højde med jordsmonnet, blev brugt til opbevaringsrum, kontorer og beboelse for en del af husslaverne. På første sal var der opholdsrum, spisestue og dagligstue, og på anden sal lå soveværelserne. På grund af varmen, lugten og brandfaren blev al madlavning foretaget enten i en separat fløj af bygningen eller i et særligt hus ved siden af.

Adskillige plantager havde deres egen lille kirke eller et kapel, og mange havde også et fangehul. De slaver, som blev indespærret i disse stenceller, synes – som fanger overalt har gjort det – at have fået en del af deres tid til at gå med at indridse billeder på væggene. Det mest almindelige motiv er sejlskibe, måske tegnet i det håb, at skibene, som havde bragt dem over fra Afrika, eventuelt også ville bringe dem tilbage.

Før man kunne plante sukkerrørene på markerne, måtte disse ryddes for buske og krat. Lå plantagen på en bjergside, måtte der anlægges terrasser. Der måtte også bygges overrislingsgrøfter og sørges for dræning. Markerne blev inddelt i kvadratiske felter på 3–4 fod på hvert led og overfladens muld (*mould*) gravet af i en dybde på 6–9 tommer. Af mulden blev der opbygget små jordvolde mellem hvert felt, så der fremkom en kvadratisk forsænkning, kaldet et hul (*hole*). Dette arbejde foretoges af en lang række slaver med hakker under opsyn af en slaveformand, kaldet *driver*.

Plantningen begyndte lige før regntiden, normalt i september-november. I hver firkant eller hul blev der spredt gødning, og to-tre stiklinger, dvs. afskårne led af sukkerrøret, blev lagt i bunden. Stiklingerne var 18–20 tommer lange og havde knopper eller „øjne“, hvor leddene mødtes. En del af mulden fra jordvoldene blev spredt ud over stiklingerne, og regnen og den kraftige gødning fik snart nye skud til at skyde ud fra knopperne. Efterhånden som sukkerrørene groede, blev hvert hul rensset for ukrudt, og lidt muld fra jordvoldene blev spredt ud for at dække de nye planter. På den tid brugte man ikke plove på St. Croix, men alt arbejde blev gjort ved hjælp af hakke, økse og sukkerkniv.

Markerne blev normalt luget tre eller fire gange, før sukkerrørets



Skib – en brig – indridset af slave i fangehullet på plantagen Strawberry Hill, St. Croix. Skibstype fra omkr. midten af 1800-tallet. Foto af P. C. Brown.

Ship carved on wall of jail at Strawberry Hill Plantation, St. Croix. Middle of 19th century.

blade var så store og kraftige, at de kunne skygge for solen og derved kvæle ukrudtet. Kom der mange varme og solrige dage og samtidig megen regn, var marken høstfærdig 15–18 måneder efter plantningen. To tredjedele af plantagen var beplantet, mens en tredjedel lå brak. Ikke alle rørene blev plantet på samme tid, for at de ikke skulle blive modne samtidigt. Når de blev høstet, kunne arbejderne i sukkermøllen og kogehuset tilrettelægge deres arbejde i trit med høstarbejdernes.

Marksloverne var inddelt i to grupper. De sundeste og stærkeste udgjorde det „store sjak“ (*big gang*) og skulle udføre det mest krævende arbejde såsom plantning og høst af sukkeret, arbejdet i møllerne og fabrikken. De ældste og yngste slaver kom i det „lille sjak“ (*little gang*) og påtog sig det lette arbejde: passe husdyrene, luge markerne og samle foder til trækdyrene. Når rørene var modne, skar det store sjak stænglerne over med de skarpe sukkerknive, kaldet *bills*



Sukkerrørsplanten og de vigtigste redskaber brugt til sukkerdyrkningen i Vestindien op til 1800-tallet: sukkerkniv, hakke og økse. Tegnet af forfatteren efter stik fra 1633.

Sugar cane plant and principle tools used in cultivation of sugar cane in the West Indies in the 18th and early 19th century.

eller *bill-hooks*. Rørene blev skåret tæt over roden, da det meste af saften sidder i den nederste del af stænglen. Andre markslaver fulgte i hælene på høstmændene og skar rørene over i mindre længder af hensyn til arbejdet i møllen og kappede samtidig toppe og blade af. Toppene blev brugt som foder til dyrene, og bladene, kaldet *trash* (affald), blev efterladt på marken som *mulch*, dvs. for at dække jorden, så den ikke udtørrede. Stænglerne blev lastet i kærre, trukket af okser, og bragt til sukkermøllen.

For at forberede den næste høst kunne man igen grave huller som første gang man plantede, eller man kunne bruge den metode, der kaldes *ratooning* (knopskydning). Det vil sige, at jorden blev stærkt gødet, hvorpå rødderne fra de høstede planter satte nye skud. Knop-

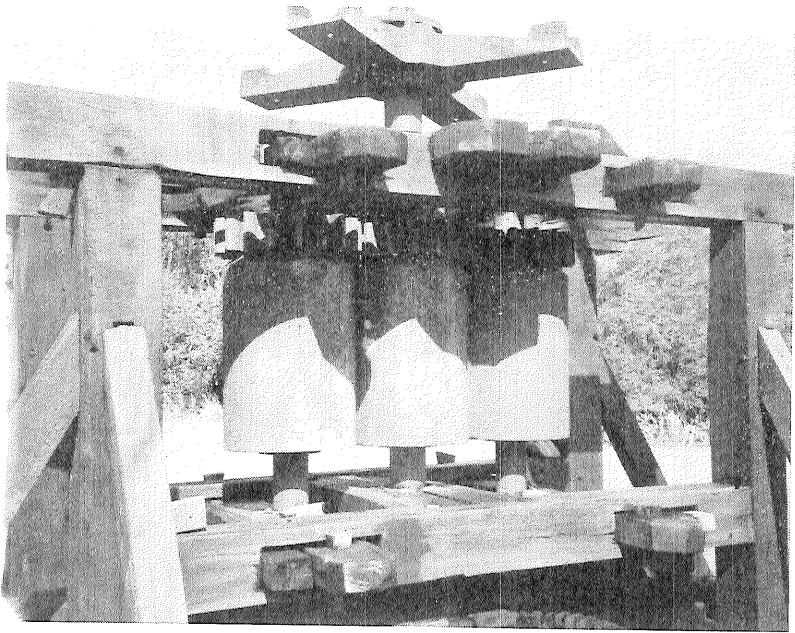


Æseldriverne bringer sukkerrørene ned fra bjergsiden. Æslet til venstre bærer paksadlen med krogene. Tegning af forfatteren.

Crook-drivers herding their donkeys on the hills. The donkey left carries the saddle with crooks.

skydning var en langt nemmere måde at anvende, sukkeret fik en højere kvalitet, og man kunne høste efter kun 12 måneder. Men fortsatte man på denne måde, gav markerne mindre og mindre udbytte. Drejede det sig om frugtbar jord, kunne man anvende denne metode i fem eller seks år, før man måtte rydde marken igen og begynde forfra med at hakke de omtalte huller.

En del af det dyrkede land var så stejlt og bakket, at man ikke kunne bruge oksekærrer til transport af sukkerrørene. Undertiden byggede man i stedet for lange træender eller slidsker ned ad bjergsiden, så rørene oppefra kunne glide ned ad dem til markerne, hvor de så blev læsset i kærernerne. Disse render var meget farlige, da det mange gange skete, at de store, hårde stykker faldt ud af dem og

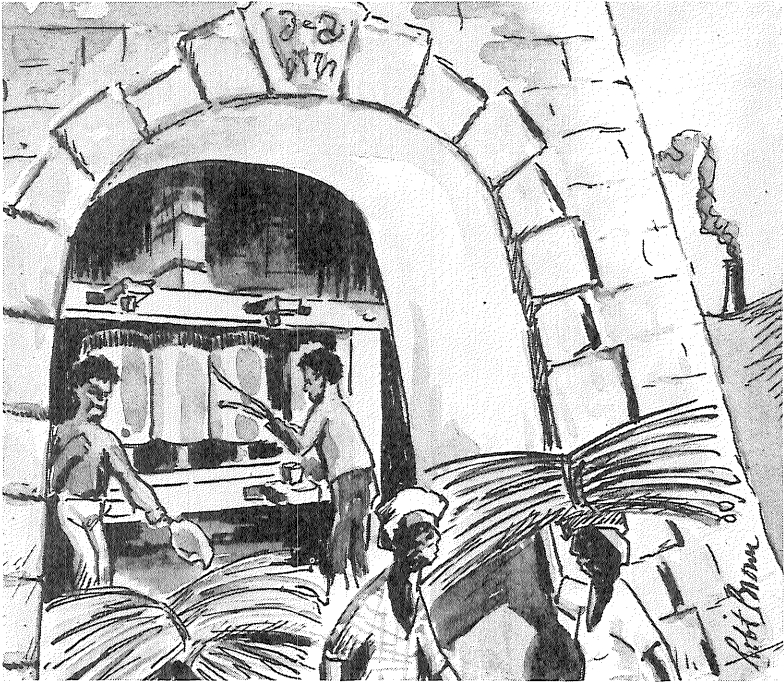


Valserne i en heste- eller dyremølle, støttet af svært tømmerværk. I krydset over midterste valse indsættes bomme, som dyrene trækker rundt. Via tandhjulskransene drejer alle tre valser rundt. Sukkerrørene stikkes ind mellem valserne og knuses, så saften løber ud. Rekonstruktion på plantagemuseet Whim Greathouse. Foto af P. C. Brown.

The three crushers in the animal mill at Whim Greathouse.

ramte en arbejder nede på marken. Når en stængel på f. eks. ti fods længde og to tommers tykkelse kom farende gennem luften, havde den samme kraft, som når man kastede et spyd. Nogle slaver blev ligefrem halshuggede af disse vildfarende rør, andre mistede arme eller ben.

På grund af denne fare blev rørene de fleste steder bragt ned fra bjerget på æselryg. Æslerne bar en paksaddel (*crook*), som havde jernkroge i hver side. Knipper af rørstykker blev stablet højt op på æslets ryg, mens man brugte sukkerrørsbladene som reb til at binde læsset fast til krogene. Det var ofte svært at se, at der var et dyr inde



Sukkerrørene bæres ind i vindmøllen for at knuses mellem valserne, som virker efter samme princip som i hestemøllen. Tegning af forfatteren.

Carrying the canes into a windmill. The crushers are arranged as shown in the animal mill.

under det kæmpestore læs. Derefter blev æslerne drevet ned til sukkermøllen af unge slaver, de såkaldte *crook-drivers*.

Hvadenten de blev drevet af vinden eller trukket af okser eller muldyr, virkede de fleste møller efter samme princip. I møllens midte stod der tre jerncylindre eller -valser, som blev støttet af stærkt tømmerværk. Det var imellem disse *cane crushers* at rørene blev knust. Valserne var normalt tre fod lange og ca. to fod i diameter. Fra centrum i hver ende af valsen ragede en jernaksel ud. Valserne var anbragt lodret i lige linie ved siden af hinanden, med den nederste del af akslen hvilende i et hul i en vandretstående bærebjælke. Rundt om

den øverste del af hver valse var der en tandhjulskrans af jern, hvorved de tre valser holdtes sammen. I støttetømmeret var der store tap-huller til de kiler, som holdt de tre valser på linie tæt op mod hinanden. Dyremøllen havde en lang aksel, der ragede op fra midterste valse, og til den var der fastgjort lange vandrette træbomme. I hver ende af disse sad der stropper, som blev fastspændt til dyrenes seletøj. Når dyrene vandrede i rundkreds, trak de midtervalsen rundt, og ved hjælp af tandhjulene drejede de to andre valser sig så rundt samtidigt.

Vindmøllen fik sin kraft fra de fire lange arme med møllesejl, som drejede i vinden. Møllens runde mure i kegleform var bygget af sten og var ofte seks fod eller mere i tykkelse forneden og aftog til ca. tre fods tykkelse foroven. En solid trækrave var fastgjort indvendig rundt om toppens kant. På den hvilede den lille møllehat af træ på en løber. Gennem møllehatten stak mølleakslen ud og på modsat side den lange møllestjært (*tail-tree*), som gik skråt ned til jorden. Den nederste stjærtende var forbundet til et stort hjul. Ved at bevæge hjul og stjært rundt om møllen kunne man dreje hele møllehatten, idet løberen bevægede sig på den nævnte trækrave. Når hatten var drejet, så vingerne vendte mod vinden og kunne sættes i gang, tøjrede man stjærten til jernringe, som var sat fast i jorden.

Når vingerne drejede rundt, greb et stort tandhjul i enden af mølleakslen med sine trætænder ind i et støbejerns kronhjul. Dette sad foroven på spindelen, en meget solid træaksel, som gik lodret ned midt gennem møllen. Nederste del af spindelen var forbundet med toppen af den midterste valses aksel, og når den drejede rundt, bevægede også de to andre valser sig ved hjælp af tandhjulskransene, ligesom det var tilfældet med dyremøllen.

Efter at sukkerrørene var ført til mølle, blev de båret ind af slaver, der hver tog et knippe på hovedet. Et eller to stykker rør ad gangen blev stukket ind i den smalle åbning mellem midtervalsen og den venstre valse og derpå bagfra stukket ind mellem midtervalsen og højre valse, så de blev knust to gange. Sukkersaften løb ned i en grube under de tre valser og derfra ad en åben rende eller gennem et blyforet rør ned til fabrikken eller kogehuset. De knuste rør, *bagasse* eller



I kogehuset. Råsukkeret øses fra sidste kogekar over i store oksehoveder (fade). Opsynsmanden og plantageejeren smager på produktet. Tegning af forfatteren.
Overseer and plantation owner testing the raw sugar in the boiling house before it is filled into the hogsheads.

magasse, blev som affald smidt ud af møllen, tørret i et skur og senere brugt som brændsel i sukkerkogeriet.

Vindmøllerne havde flere åbninger i de tykke mure: hovedindgangen; en lille åbning til safttrørene; tit også en åbning hvorigennem bagassen blev kastet ud; og endelig en smal, buet åbning som et højt vindu. Gennem den blev spindelen bakset ind i møllen, når maskineriet første gang blev indsat, og også hvis den var brækket og skulle erstattes. Ingen anden åbning var høj nok til at kante det lange tømmer ind i møllen.

I nogle af møllerne var der en slags reservoirer. Det var trækasser, hvori saften midlertidigt kunne opsamles, efter at den var løbet ud af gruben. På den måde kunne arbejderne fortsætte med at knuse rørene

og opsamle saften, indtil sukkerkogerne var parat til at tage en ny forsyning af sukkersaft under behandling.

Alle suktermøller var bygget på højere jordsmon end kogeriet, så saften kunne løbe ned af sig selv. I kogeriet blev den ledet ind i en stor kedel, *siphon*, hvor den blev opvarmet under tilsætning af en smule ulæsket kalk (*lime*). Derefter fik den lov til at afkøles, mens det snavs, der steg op til overfladen, blev skummet af ved hjælp af skummeskeer med langt skaft. Alle urenheder sammen med det ikke krystalliserede sukker, snavset molasse (sirup) og andre uanvendelige biprodukter blev omhyggeligt opbevaret, da det alt sammen senere skulle bruges til romdestilleringen.

Når saften var klarer i *siphon'en*, blev den ledet over i det største af fire til seks jernkar eller -kedler, *coppers* (oprindelig kobberkar), som var anbragt på række i en lang muret forhøjning liggende op mod kogeriets ydermur. Under dem var der et ildsted, hvis fyråbninger fandtes udvendig i bygningens mur. Det var sædvanligvis de unge fyre, der passede fyringen. Da de var ude i det fri, løb de ikke i vejen under travlheden inde i huset.

Mens saften var i kog, skummede kogerne hele tiden de urenheder af, der steg op til overfladen. De måtte ustandselig være på vagt, at der ikke skulle gå ild i saften. 80 % af den er vand, og efterhånden som dette fordampede og væsken i første kar derved svandt ind, blev massen ledet over i det næste, noget mindre kar. Karrenes størrelse aftog efter en ganske bestemt plan. Det største kunne indeholde ca. 180 gallons (godt 800 liter), det mindste 30 (ca. 135 liter). Planterne regnede i 1700-tallet med, at én *acre* sukkermark (0.4 hektar eller $\frac{3}{4}$ tønde land) kunne frembringe ét ton råsukker. Dette er ikke engang en femtedel af det, som en moderne sukkermark kan yde, men det var det meste, de kunne forvente med de primitive metoder, de brugte.

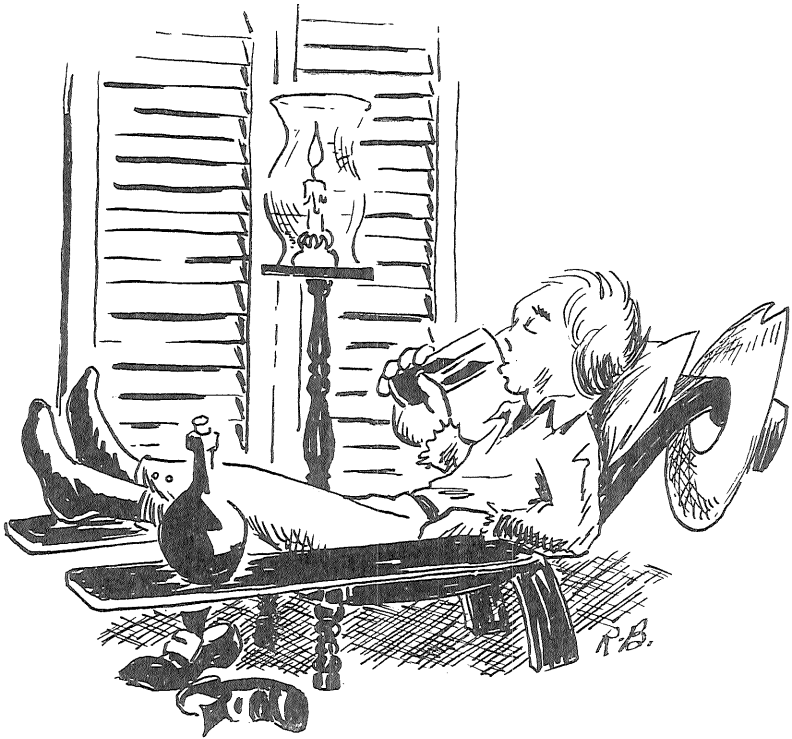
Når den tyktflydende masse nåede til det sidste kar, var den blevet mørkebrun af farve og klæbrig. Den øverste af sukkerkogerne kom ofte ulæsket kalk i den for at få den til at granulere, og der blev fyret ekstra op under karret. Denne sidste kogeprocess var den mest kritiske

fase i hele sukkerfremstillingen, for her i dette 30 gallon store kar skulle resultatet af mere end et års møje med plantning, høst, knusning og kogning vise sig. Blev sukkeret øst for tidligt ud af karret, ville det ikke krystallisere, og skete det for sent, ville det brænde.

Arbejdet i kogehuset var den rene elendighed for de fleste slaver. Kun få kunne tåle de lange uger og måneder i heden, dampen og stanken i mere end nogle få sæsoner. Men der var virkelig nogle få, som trivedes i dette helvede. De blev sædvanligvis udnævnt til formænd blandt sukkerkogerne og var uden tvivl at regne for de vigtigste arbejdere på plantagen. Så betydningsfuldt var deres arbejde, at mange blev frigivet og fik løn af deres tidligere ejere.

Hver sukkerkoger havde sin specielle fidus, der kunne fortælle ham, når kogeprocessen skulle stoppe og sukkeret havde nået tidspunktet for krystalliseringen. F. eks. kunne han koge sukkeret så længe, til en dråbe af den kogende væske var så tyktflydende, at han kunne trække den ud mellem fingrene. Så var det på tide at holde op, og karret blev hurtigt tømt over i en af svalebakkerne ved siden af. Disse var lange bakker af træ, hvori sukkeret, som nu kaldtes *teache*, fik lov til at afkøles og krystallisere. Hver bakke indeholdt 1600 pund sukker, og det var præcis den mængde, der kunne rummes i et af de store træfade (*hogsheads*, oksehoveder), som blev brugt til afdrypningen og den senere transport.

Fra bakkerne blev det afkølede og krystalliserede sukker bragt over til kyrehuset (*curing-house*) og fyldt på oksehovederne. I bunden på disse fade var der boret huller, hvori der løst var indsat stilke af banan- eller papayaplanter. Fadene blev anbragt på de skrå gulvbjælker i kyrehuset, og gennem hullerne og stilkene sivede molassen langsomt ud af sukkeret. Temperaturen i kyrehuset var så høj som mulig for at sukkeret kunne tørre; sommetider tændte man endda små bål mellem de opstillede fade. Efter to-tre ugers forløb var al molassen sivet ud af sukkeret og havde samlet sig i en cisterne under kyrehuset. Bunden på fadene blev så fjernet, og der blev fyldt ekstra sukker på for at erstatte den udflydte molasse. Til slut blev der slået ny bund i. Råsukkeret, kaldet *muscavado*, var nu færdigt til at blive afsendt med



Planteren nyder et glas af sin egen rom, mens han efter den varme dags arbejde slapper af i sin bekvemme planterstol. På grund af gennemtrækken må lyset beskyttes af en glasskærm. Tegning af forfatteren.

The end of a long hot day. A tired planter relaxes in his comfortable planter's chair with his rum. The candle is protected against the draught by a shade.

kompagniets skibe til raffinaderierne i Danmark, hvor det fik den endelige behandling.

Så meget som et hundrede gallons molasse kunne sive ud af hvert oksehoved. Molassen kunne sælges som billigt sødemiddel, men de fleste plantere foretrak at bruge det til at lave rom af. Hver planter, eller nærmere bestemt hans rombrænder, var overbevist om, at hans specielle opskrift på at lave rom – eller *kill-devil*, som den kaldtes – var den bedste. Det er helt utroligt, hvad man kunne finde på at

komme i den. For at forhindre slaverne i at drikke den gærende sukermask tømte nogle af planterne, i hvert fald på de britisk-ejede øer, måske også på St. Croix, deres kammerpotter i den. Uden tvivl blev denne rom eksporteret

Jo længere masken fik lov til at gære, des stærkere blev rommen. En del Jamaica-rom er af denne type. En kortere gæringsproces frembragte en lettere slags rom, kaldet *Demerara*, og denne er idag den mest populære. Når planteren lod sin egen private rom fremstille, brugte han i reglen ikke molasse eller affaldsskummet fra kogehuset hertil, men anvendte ren sukkersaft, lige fra suktermøllen. Det var den reneste rom, der overhovedet kunne laves.

L I T T E R A T U R

- Aykroyd, W. B.*: The Story of Sugar (1967).
Cuban Sugar Council: Sugar Facts and Figures (1948).
DeBooy, Theodoor & Faris, John T.: The Virgin Islands, Our New Possession and the British Islands (1918).
Deerr, Noel: The History of Sugar (1949).
Dunn, Richard S.: Sugar and Slaves. University of North Carolina Press (1972).
Hovey, Sylvester: Letters from the West Indies (1838).
Lewisohn, Florence: Romantic History of St. Croix, St. Croix Landmarks Society (1964).
Lewisohn, Florence: St. Croix under Seven Flags (1970).
Linvald, Steffen: Sukker og rom (1967).
Morison, Samuel Eliot: Admiral of the Ocean Sea, Vol. 2 (1942).
Oxholm, P. L.: De danske Vestindiske Øers Tilstand (1797).

Oversat af Stig Elkjær Madsen og Henning Henningsen.

GROWING SUGAR IN THE DANISH WEST INDIES

Summary

Christopher Columbus brought the first sugar cane plants to the West Indies in 1493 and over the years its cultivation became one of the most important crops grown in those islands.

Denmark had two islands in the Caribbean, St. Thomas and St. Jan, both growing sugar cane. In 1733 the Danish West India & Guinea Company

bought the island of St. Croix from the French because it was larger than their other possessions and was very fertile. Almost the entire island was divided into sugar plantations and sold at very reasonable rates. There were over one hundred estates on St. Croix producing sugar, molasses and rum.

The plantations were almost small villages with homes for the important workers such as the overseers and workshops for the coopers, blacksmiths, masons, carpenters and others. There was a sugar factory, mills for crushing the cane and a village for the slaves. The largest and finest house was called the Greathouse and here the owner of the plantation lived.

Part of the estate land was set aside for pasture but the majority was divided into sugar cane fields. These fields were cleared and planted with cuttings of the cane. The first crop might take eighteen months to ripen and then the cane were cut and loaded on ox carts or on the backs of donkeys and brought to the sugar mills.

Most plantations had two types of mills, one worked by oxen or mules and one powered by the wind. The power was supplied to three large iron crushers and, as they revolved, the cane was pushed between the crushers and the juice squeezed out. The juice ran down, through pipes, to the factory. Here the juice was clarified and then put into a boiling process to evaporate the water.

When the juice had turned into a thick syrup it was transferred into large hogsheads and allowed to drain for several weeks. After the molasses had drained out the sugar was shipped to Denmark to be refined. Some of the molasses was sold too, but most of it went into the production of the world famous St. Croix rums.