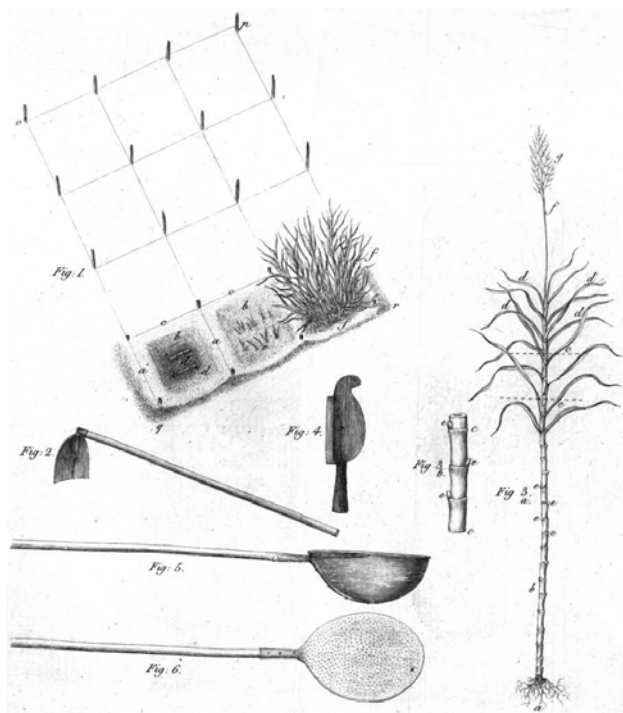


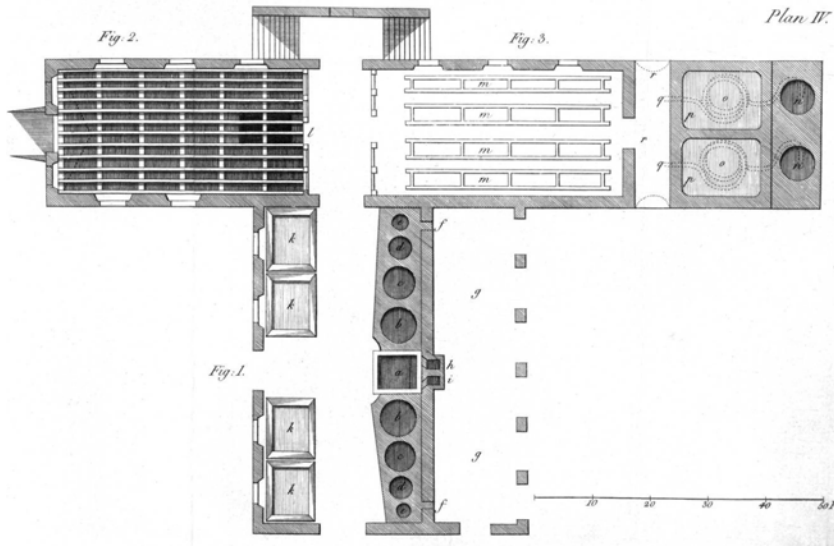
(Fra Niklas Thode Jensen, "For slavernes sundhed", 2006), ss. 44-46 (redigeret).

## Sukkerproduktionen

I den her behandlede periode foregik sukkerproduktionen i de forskellige vestindiske kolonier på stort set samme måde, uanset koloniernes nationale, historiske, geografiske og andre forskelle. På St. Croix foregik produktionen, som den havde gjort siden første halvdel af 1700-tallet. Dyrkningen startede med "holingen", dvs. at slaverne bearbejdede jorden med bredbladede hakker og forberedte den til plantningen af sukkerrør. Arbejdet var hårdt og foregik i arbejdssjak, "gangs", hvor slaverne i en lang række ved siden af hinanden bevægede sig baglæns hen over marken under ledelse af "driveren", dvs. en slave, der fungerede som arbejdsleder. For hver fire kvadratfod mark gravedes et firkantet hul med jordvolde omkring, og i hullet blev lagt to stykker sukkerrør og fyldt efter med en kurvfuld gødning og jord (se figur 2.1.1). Snart efter skød nye sukkerplanter op, som slaverne lugede for ukrudt, indtil planterne nåede en vis størrelse. Hvis røret var nyplantet varede det 14-15 måneder inden det var modent, mens et "rattunrør", dvs. et sukkerrør fra en plante, som tidligere var blevet høstet, blev modent på ca. 12 måneder. Når sukkerrørene blev gule og bladene visne, var det tid til at høste. De stærkeste slaver gik forrest og skar rørene ned, mens andre slaver samlede rørene, bandt dem sammen og læssede dem på æsler. Slavebørnene drev æslerne til sukkermøllen (oftest en vindmølle eller hestemølle, senere dampmølle), hvor rørene blev presset to gange mellem de farlige roterende valser. Herfra blev sukkersaften ledt til den første og største af kogehusets kedler, hvor kogningen begyndte.



Figur 2.1.1: Illustration af sukkermark inddelt i kvadrater af 4 fod under holing, samt stadierne i sukkerrørets vækst og det modne sukkerrørs udseende. Dertil forskellige redskaber: høstkniven og hakken til markarbejdet, samt øsen og skummeskeen til sukkerkogningen. Fra Oxholm (1797), Plan II.



Figur 2.1.2: Illustration af koge- og romhus med bl.a. kedler (b, c, d, e), afkølingstrug (k), melassecisternen (fig. 2) og destillationsapparater (o). Fra Oxholm (1797), Plan IV.

Ilden under kedlerne blev fyret med "magas", dvs. udpresede og tørrede sukkerrør. Efter kogning i flere på hinanden følgende kedler og afkøling i et særligt trug blev det nu krystalliserede brune sukker, kaldet "muscovado", fyldt på fade (tønder) med huller i bunden og sat til afdrypning (se figur 2.1.2). Den afdryppende sirup, "malassen" (melasse), blev opsamlet, og sammen med urenheder afskummet under kogningen stillet til gæring og derefter destilleret til rom.

Efter afdrypning blev sukkerrfadene slået til og fragtet til afskibning i en af havnene. Rommen gik ligeledes til salg eller til plantagens eget brug. Årstidsrytmen i sukkerproduktion var i høj grad bestemmende for plantageslavernes liv og sundhed (se afsnit 3.2). På St. Croix i den her behandlede periode foregik det tunge arbejde med holing vanligvis fra september til december, men undertiden fandt holing også sted i perioden februar-april. Høsttiden varede i sin fulde udstrækning fra januar til august, hvor slaverne høstede de sukkerrør, der var blevet plantet året i forvejen.