

LE SUCRE

Il est peu de produits sur lesquels on ait autant écrit que sur le sucre. Malgré cela, l'histoire du sucre, à son origine, reste enveloppée dans l'obscurité. Autrefois les chimistes donnaient le nom de sucre à toute substance ayant un goût sucré ; mais ce terme, dans un sens scientifique ne s'appliqua par la suite qu'aux principes sucrés des liquides végétaux et animaux. Un seul de ceux-ci, le sucre de canne, était connu comme substance pure jusqu'en 1619, quand un chimiste italien isola le sucre contenu dans le lait et prouva son existence comme corps.

Le pays d'origine de la canne à sucre n'est pas connu ; mais il semble qu'elle ait d'abord été cultivée en Chine, d'où elle se serait répandue dans l'Inde et l'Arabie à une époque relativement récente. Le sucre n'est mentionné par aucun auteur Grec ou Romain jusqu'au temps de Néron, et le sucre can li est la première et la seule espèce qui ait été connue des anciens en Europe. C'est le premier produit des manufactures d'Orient, principalement de Chine, et il se répandit en Europe, comme le firent longtemps après les sucres bruts, par voie de l'Inde, de l'Arabie et de la mer Rouge. A son apparition dans chaque pays, le sucre ne fut d'abord employé qu'en médecine.

Presque tous les médecins, à commencer par les guérisseurs Arabes, employaient le sucre, à l'origine pour faire prendre plus facilement à leurs patients des remèdes peu agréables et nauséabonds, et le recommandaient pour les maladies de poitrine et des poumons.

Ce ne fut que plus tard que le sucre fut employé dans les sirops et les confitures et il n'y a guère que trois siècles qu'il est devenu un ingrédient de l'alimentation générale en Europe.

Les Vénitiens sont les premiers qui se livrèrent au commerce du sucre en Europe. Avant l'année 1148, ils importaient de l'Inde des quantités considérables de sucre et plantaient la canne en Sicile. Avec le produit de cette île et leurs importations de l'Inde, les Vénitiens se livraient à un vaste trafic et fournissaient tous les marchés européens de cet article. En tout cas, il est difficile de dire exactement à quelle date le sucre fut introduit en Angleterre. Une des premières mentions qui en est faite à trait à une consignment de 100,000 livres de sucre envoyée à Londres par un certain Loredanao, commerçant de Venise, pour être échangée contre de la laine. La même année, apparaît, dans les comptes du trésorier d'Ecosse, un paiement pour du sucre, à raison de 1 s. 9½ d. la livre. Dans un ouvrage écrit en 1880, Chancer fait une allusion allégorique à la douceur du sucre.

L'art de raffiner le sucre et de faire ce

VOUS LE METTEZ EN STOCK.

NOUS LE VENDONS POUR VOUS.

Nous produisons le meilleur Sel au Canada. Nous créons une demande de la part des meilleurs clients au moyen d'une publicité active. Nous allouons une belle marge de profit aux épiciers qui l'achètent. Procurez-vous le . .

Sel "Windsor"

si vous voulez un article qui rapporte continuellement. Bien entendu ce n'est que peu de chose, mais beaucoup de petits profits finissent par faire un GROS profit.

La GELEE de LIPTON

Pour la Table

SE VEND



LA VOICI.

Commandez-là à votre fournisseur ou à

J. S. CREED

Bâtisse du Board of Trade,
Chambre B. 34. Tel. Main 1012.
Seul Agent au Canada de Lipton, Ltd.

Quebec Paper Bag Co.

MANUFACTURIERS
MARCHANDS et
IMPRIMEURS

SPÉCIALITÉ :

Fabricants de Sacs d'Épicerie

BOITES EN CARTON SOLIDE

Et nous faisons une spécialité
de la BOITE PLIANTE.

74 Avenue Renaud
QUEBEC

qu'on appelle un pain de sucre fut trouvé par un Vénitien vers la fin du quinzième siècle. Cet art fut pratiqué pour la première fois en Angleterre en 1544 par Thomas Gardiner et Sir William Cnester, avec l'aide de trois Vénitiens.

Ils étaient propriétaires des seules sucreries d'Angleterre ; mais les profits furent d'abord faibles, car les raffineurs d'Anvers pouvaient fournir le marché de Londres à plus bas prix. Entre temps la guerre coupa les communications entre Londres et Anvers, et ces deux raffineries fournirent le sucre à toute l'Angleterre pendant vingt ans ; leurs propriétaires s'enrichirent ce qui engagea beaucoup d'autres personnes à se livrer à ce commerce. En 1596, Sir Thomas Mildmay tenta de créer un trust du sucre. Sous prétexte qu'il se pratiquait des fraudes dans le raffinage du sucre, il adressa à la reine Elizabeth une pétition lui demandant de lui accorder une licence, lui conférant le droit exclusif de raffiner le sucre pendant un certain nombre d'années ; mais cette demande fut repoussée.

Pendant ce temps-là, les Espagnols étaient devenus de grands propagateurs de la culture de la canne à sucre. Ils en avaient planté à Madère en 1420 ; ils en transportèrent aux Indes Occidentales en 1506, et cette culture se répandit pendant le seizième siècle dans les parties occupées de l'Amérique du Sud.

Toutefois, le sucre continua à être un objet de luxe coûteux, un article soumis au contrôle des médecins et relégué dans l'officine de l'apothicaire, jusqu'à ce que l'usage croissant du thé et du café l'eût placé parmi les articles courants de l'alimentation.

On croyait alors que le sucre était un antidote de l'alcool. Bacon appuie chaudement cette théorie du pouvoir du sucre à rendre le vin moins enivrant non-seulement quand on y fait fondre du sucre au moment de le boire, mais encore quand on en mange après avoir fait de trop copieuses libations de vin pur. Falstaff, il faut se le rappeler, prenait toujours du vin et du sucre.

Un curieux écho de cette théorie se fit entendre au procès pour meurtre de Lausson. Le prisonnier soutint, dans sa défense, que le sucre, apporté dans la chambre pour servir de véhicule convenable à l'aconite qu'il voulait administrer à sa victime, devait servir en réalité à contrebalancer l'influence d'un fort vin de Sherry qu'ils buvaient. Le grand duc de Beaufort, qui était un fort buveur, consommait journellement, pendant les quarante années qui ont précédé son décès, une livre de sucre dans son vin.

On a attribué à l'usage grandissant du sucre, la disparition de la peste en Europe. certainement le sucre a contribué à atténuer la maladie innée au pays d'Angleterre, le scorbut.

Il existait autrefois une coutume de