

lue possibilité. Cette proposition, très longuement étudiée dans *The Engineering Magazine* avec cartes, plans cotés, devis financiers, etc., implique le système du troisième rail comme mode de transmission d'énergie. Ce troisième rail ou plutôt ces deux troisièmes rails seraient placés entre les deux voies d'aller et retour. Les voitures très longues et pesant 150 tons seraient portées sur des trucs munis à leurs deux extrémités de trois paires de roues de grand diamètre, 7 pieds ; elles prendraient le courant du troisième rail isolé au moyen de sabots de contact supportés par des ressorts puissants.

La distance entre Philadelphie et New-York étant de 85 milles, elle serait franchi en 36 minutes. Or, en réservant 12 minutes pour vitesses ralenties, aux dernières extrémités de la ligne, on devra atteindre un maximum de 170 milles à l'heure pour franchir en 24 minutes les 68 milles qui resteront, ce qui revient à dire que la vitesse à la seconde devra être de 250 pieds ou de 5000 verges à la minute. Cette vitesse terrifiante n'est pas pour effrayer les promoteurs du projet ; ils déclarent que les roues ayant 7 pds de diamètre ne seront soumises qu'à 680 révolutions à la minute, ce qui est très raisonnable d'après eux.

Les signaux de sûreté que les *motormen* ne pourraient évidemment voir à une vitesse pareille seraient automatiques. Pour cela la voie est divisée par sections et dans chaque section des postes peuvent, en cas de danger, bloquer automatiquement un train en lui coupant, non pas l'herbe sous le pied, mais le courant sous son sabot ; le mécanicien en serait immédiatement averti par ses appareils et pourrait alors compléter l'arrêt. Etant donné que ces trains lancés à grande vitesse pourraient stopper sur une longueur de 3650 verges, cela permettrait, disent MM. Davis & Williamson, d'en faire partir toutes les minutes et demie des points extrêmes de la ligne, puisqu'ils seraient encore séparés les uns des autres par 7300 verges, c'est-à-dire par un intervalle double.

L'ORIGINE DES BONBONS

(De l'Épicier de Paris)

Parmi tous les articles qui ont été écrits sur l'origine des bonbons, nous croyons devoir reproduire le suivant, paru dans le *Rappel*, car s'il n'apporte aucun document nouveau à la connaissance de nos con-

frères sur l'historique de cette fabrication, il rappelle du moins avec esprit certains épisodes, et particulièrement la tentative d'accaparement faites autrefois par les apothicaires sur les produits sucrés, comme elle se renouvelle de nos jours sur les produits toniques :

Aux vitrines des boutiques à la mode, le bonbon sous mille formes ingénieuses attire l'œil et tente la bourse. Les faveurs délicatement nouées décorent les sacs coquets, sur la panse de soie desquels s'esquissent des scènes pompadour. Vidames et marquises, sourires sucrés, perruques saupoudrées de sucre fin, semble-t-il, figés dans le geste de grâce fondante et savoureuse du menuet, servent d'enseignes alléchantes aux chocolats et aux pralines.

Au fait, ces gens de l'autre siècle furent-ils aussi friands que nos contemporains de ces bouchées délicieuses où se satisfait la gourmandise ?

Je me posais à peine cette question que deux vers de Gresset, évoqués dans ma mémoire, y répondirent de suite.

Mille bonbons, mille exquises douceurs
Chargeaient toujours les poches de nos
[cœurs.]

Il fallait remonter plus haut pour trouver l'origine du bonbon. Mais à quand ? A quelle date commence son histoire ? Fut-il connu dans l'antiquité par ces empereurs romains qui détenaient sous toutes les époques le record—on disait alors le sceptre—de la gourmandise ?

J'ai fouillé les écrivains des temps anciens pour élucider cette très grave question gastronomique. Si je n'ai pas découvert de chocolats à la pistache, ni de pralines nougâtées dans leurs œuvres, j'ai retrouvé du moins, comme les médecins légistes dans le vase nocturne de Cornélius Herz, des traces de sucre. Théophraste chez les Grecs, Plinie, Lucain, Sénèque, Dioscoride font souvent allusion au "miel des roseaux" qui n'était pas autre chose que notre sucre de canne. Mais les uns et les autres ignorèrent l'art de le cristalliser et, réduits au sirop de sucre, ne connurent point la saveur infiniment douce du bonbon qui fond délicieusement dans la bouche parfumée sous la taquinerie de la langue ravie.

Certains affirment que ces délices de l'existence furent inconnus du commun des mortels jusqu'à ce que les Arabes eussent fait la conquête de la Sicile, puis de Grenade et de Madère.

Ayant établi d'immenses cultures

de cannes dans ces campagnes chaudes, ils se trouvèrent naturellement amenés à employer de mille manières diverses le produit de leurs récoltes ; et c'est à eux sans doute que les petits enfants et les grandes personnes doivent porter l'hommage de leur reconnaissance en mordant à belles dents dans la tartine de confitures.

Mais les plus belles médailles ont leurs revers et le sucre à son tour subit... l'amertume du sort.

Il était créé pour la joie du palais et la satisfaction du goût ; on eut la cruauté de l'utiliser aux piteux emplois pharmaceutiques. Dans l'officine médicamenteuse des apothicaires, on le mélangea aux plus affreuses drogues dont il corrigea l'écœurante fadeur ou adoucit l'insupportable fiel. Ces apothicaires, sinistres accapareurs de l'époque, qui spéculaient déjà sur les sucres, profitèrent de cette situation pour considérer toute matière sucrée comme leur bien propre et en défendre la vente aux épiciers, modestes rivaux qu'ils précipitaient déjà dans la mélasse. C'est ainsi que ces odieux donneurs de clystères s'étaient encore attribué exclusivement le commerce de l'eau de vie en un temps où la ligue antialcoolique n'avait pas besoin de créer des cafés de tempérance. Ils s'étaient si bien rendus maîtres de tout ce qui se fabriquait avec le jus de canne que le proverbe "apothicaire sans sucre" désignait aux regards méprisants les pauvres bougres de débitants à qui manquaient les denrées les plus élémentaires et de premier ordre.

Aux mains de ces habiles commerçants, sucre rime richement avec lucre. On a gardé dans les mystérieux dossiers, où l'on fait croire au bon public que dorment les secrets d'Etat, une note du roi Vert-Galant datée de septembre 1605, note d'apothicaire, c'est bien le cas de le dire, où Henri IV mandait à Sully d'avoir à payer à son fournisseur de sucreries la jolie somme de 17,138 livres. La gourmandise du roi coûtait plus cher à son peuple que la poule au pot dominicale.

J'ai recherché en vain quels bonbons grignotait le vainqueur de la Ligue. Nulle recette, nulle description n'a pu m'en révéler le secret perdu. Dans mes investigations, j'ai relevé seulement que l'empereur Frédéric II, qui dirigea la sixième croisade, mangea le 12 décembre 1250, des poires au sucre, et qu'il expira le lendemain. Peut-être n'y eût-il là qu'une simple coïncidence, je m'empresse de le dire pour ne