

La saccharine a eu un succès merveilleux. Déjà ses applications sont nombreuses. Le professeur Leyden de Berlin, l'a recommandée pour sucrer les gaufres et autres aliments données aux invalides et a dicté des formules pour cela. Elle est employée par les pâtisseries et les confiseurs. On l'emploie aussi pour améliorer le glucose qui est inférieur au sucre de canne pour la saveur, mais qui lui est supérieur au point de vue de la digestion et de la santé. L'addition d'une minime portion de saccharine (un millième) le rend égal au meilleur sucre du marché. La saccharine a une saveur si intense qu'une cuiller à thé transforme un baril d'eau en sirop. Une infime parcelle convertit la plus amère solution de quinine, ou les boissons acides en un véritable sirop. Elle est donc de la plus grande valeur pour détruire la saveur amère ou acide dans les médecines sans en changer le caractère ou l'action.

La saccharine n'est sujette ni à la pourriture ; ni à la moisissure, ni à la fermentation, et elle n'est attaquée par aucun microbe. Elle n'a aucun effet nuisible sur le système animal, au contraire, elle lui est plutôt salutaire. Cette faculté de se conserver intacte la rend d'une grande utilité pour les conserves de viandes et de végétaux. Là où le sucre est employé pour la saveur et non comme aliment, il pourra être avantageusement remplacé par la saccharine. Quand il est employé pour donner la saveur et servir d'aliment en même temps, elle ne pourra servir. Dans l'avenir le nouveau sucre sera avantageusement employé par les pharmaciens, les médecins, les pâtisseries, les confiseurs, les fabricants de bonbons, de conserves, de liqueurs, de vins, d'eaux gazeuses.

### III

Le nouveau produit du goudron, la saccharine, a une saveur excessivement intense puisque sous ce rapport, elle est au sucre de canne comme 220 est à 1, c'est-à-dire qu'une livre de cette substance sucre autant que 220 livres de sucre de canne ; de plus elle a des propriétés antiseptiques considérables. Cependant, ce n'est pas du sucre : le sucre renferme du carbone, de l'hydrogène et de l'oxygène et la saccharine contient de plus du soufre et de l'azote ; son nom scientifique Benzoyl sulfurique umide. Elle est un dérivé de la toluène du goudron et procédé de fabrication comprenant au moins sept opérations, le tout contribuant au triomphe de la nouvelle doctrine scientifique inventée par Wurtz, la chimie synthétique. La toluène est d'abord chauffée avec de l'acide sulfurique à une température qui ne dépasse pas 100° contigrades. Lorsque toute la toluène a disparu, on met le mélange dans des réservoirs en bois en partie remplis avec de l'eau, dans lesquels on le brasse