

à le recevoir. La saignée s'opère successivement sur les faces opposées.

Le suc est évaporé dans des bassines en fer ou en cuivre, jusqu'à consistance sirupeuse, écumé, puis placé dans des cristalliseurs. Depuis quelques années l'emploi du sucre de cette origine a considérablement diminué; des statistiques de production et de consommation sont difficiles à obtenir, en 1895 la production du sucre d'Acer était estimée à 10,000,000 de livres. Une certaine quantité de ce produit entre peut-être encore dans la fabrication de sirops.

Dans ces derniers temps on a également insisté sur l'*Andropogus sorghum* ou *saccharatus*, cultivé sur une grande échelle dans les Indes septentrionales, en Chine, au Japon et aux Etats-Unis. Malgré les nombreux essais tentés jusqu'à ce jour, on n'est pas encore arrivé à faire à l'aide du suc de cette plante du sucre cristallisable, mais le sucre évaporé est très employé dans la fabrication des sirops très demandés aux Etats-Unis. Les modes de préparation de ce dernier sont très semblables à ceux utilisés dans l'extracton du sucre de cannes.

Quant au sucre des palmiers, un grand article de commerce dans les Indes orientales et l'archipel Malais, il est produit par différentes espèces.

Le *Phoenix sylvestris* atteignant 30 pieds de hauteur est très répandu aux Indes formant dans certaines régions des forêts étendues. Le district le plus producteur est celui de Jessore, dans lequel cette industrie remonte à au-delà de 1788.

Bien que cet arbre peut être employé pour d'autres usages, c'est principalement pour l'obtention du sucre qu'il est surtout cultivé. Dès l'âge de 7 ans le palmier peut être saigné, puis ultérieurement tous les ans. Pour la saignée, le collecteur grimpe au tronc et enlève une partie des feuilles de la base de la couronne; il fait ensuite une incision en V et insère à sa base un tube en bambou qui conduit le suc dans un récipient.

La saignée est faite vers la soirée, l'écoulement se continue pendant la nuit. On enlève le récipient le matin, la chaleur solaire fait coaguler le suc sur la plaie, et le soir on renouvelle l'opération. Toutes les saignées sont faites pendant une saison sur la même face de l'arbre, l'année suivante on saigne sur la face opposée, de sorte que au bout de quelques années l'arbre montre sur son tronc une curieuse série de cicatrices en zig-zag.

Le suc recueilli est soumis à l'ébullition et évaporé jusqu'à consistance granuleuse, chaque poëlon exigeant un travail de 556 heures. Au Bengale la saison de récolte va de novembre à la

mi-février. Ce produit aurait l'avantage pour les Indes de pouvoir être produit aux deux tiers des frais. En 1888, il y avait dans la région de Madras dans le Bengale et dans le Mysore 60,000 acres consacrés à la culture de ce palmier.

On obtient également une assez notable quantité de *Palmyra* ou *Borassus flabelliformi*, surtout dans les Indes et à Ceylan. Ce palmier est suffisamment connu pour qu'il ne soit pas nécessaire d'insister sur ses usages très nombreux. Le suc est obtenu en coupant l'extrémité d'une spathe florifère, non épanouie, frais, ce suc constitue une boisson agréable, qui fermente, constituant alors une boisson forte même dangereuse. Pour convertir ce suc en sucre ou "Jaggery," on le fait passer par les opérations décrites plus haut, quand il

est arrivé à la consistance voulue on le laisse refroidir et durcir dans de petits récipients ou paniers faits en feuilles de palmiers, il est alors prêt pour l'exportation et la consommation.

Le *Caryota ureus* appelé également dans certaines régions palmier à vin, produit également du sucre, celui-ci fourni comme dans l'espèce précédente par la spathe florale capable de donner en 24 heures 100 pintes de suc. Le sucre est extrait par ébullition et évaporation. Il est la principale source du sucre dans la partie méridionale de Ceylan, et très usagé également dans la Présidence de Bombay, ailleurs dans l'Inde, il n'est guère employé pour cet usage. Ce palmier fournit une partie du sagou des Indes, la plus grande partie de ce dernier produit étant fournie comme on le sait par la *Metroxylum Sago*.

Il serait encore possible d'énumérer d'autres plantes sucrières, en particulier des palmiers, mais ils ont au point de vue industriel beaucoup moins d'importance que les plantes que nous avons énumérées.

La Quinzaine Coloniale.

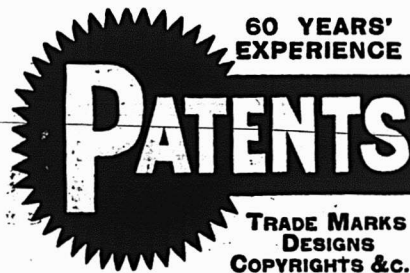
LES EXPORTATIONS, PROBABLES DE BLE

Quoiqu'on ne possède pas encore les éléments suffisants pour établir une évaluation de la récolte mondiale du blé, notre confrère anglais, l'"Evening Commercial List", se basant sur les données déjà connues, estime comme suit le surplus disponible des pays exportateurs pendant cette campagne comparative à la précédente, les chiffres étant exprimés en quarts.

	1906-1907	1905-1906
Etats-Unis et Canada	25,000,000	17,500,000
Russie	15,000,000	19,000,000
Roumanie, Bulgarie	12,500,000	11,500,000
Argentine	12,500,000	12,500,000
Indes	5,000,000	3,200,000
Australasie	4,000,000	3,750,000
Divers	1,500,000	1,550,000
Total	75,500,000	69,000,000

Comme 65 millions de quarts environ peuvent suffire aux pays importateurs, il s'ensuivrait toujours, d'après notre confrère anglais, que l'exportation possible dépasserait d'environ dix millions de quarts les besoins des pays producteurs.

Nous ferons toutefois remarquer, dit la Gazette Commerciale, que, dans le tableau suivant, notre confrère a compris l'Argentine et l'Australie, en leur assignant une exportation à peu près équivalente à celle de l'an dernier, alors qu'on ne peut évidemment se prononcer, même approximativement, sur la produ-



Anyone sending a sketch and description may quickly ascertain our opinion free whether an invention is probably patentable. Communications strictly confidential. HANDBOOK on Patents sent free. Oldest agency for securing patents. Patents taken through Munn & Co. receive special notice, without charge, in the

Scientific American.

A handsomely illustrated weekly. Largest circulation of any scientific journal. Terms, \$3 a year; four months, \$1. Sold by all newsdealers. MUNN & Co, 361 Broadway, New York Branch Office, 625 F St., Washington, D. C.

L. BOURGET
Manufacturier de
VINS CANADIENS
Seul Fabricant du
FAMEUX GRAND MOUSSEUX
(Canadian Sparkling Wine)
VIN TONIQUE GLORIA
Importateur de Sherry, Porto, Sauternes, Claret,
... Vin de Messe en Caisnes et en Barriques...
Office : 331, Avenue Mont-Royal - MONTREAL
Téléphone Bell Est, 240.

Il n'y a rien qui donne une satisfaction aussi constante qu'un
TELEPHONE
dans un Bureau ou une Résidence.
C'est un messenger fidèle et toujours prêt.
Il étend votre champ d'utilité.
Il augmente votre confort.
Il double votre capacité d'affaires.
LA COMPAGNIE CANADIENNE
DU
TELEPHONE BELL.