

goût doit être franc, il ne doit pas prendre à la gorge et laisser ce goût particulier que l'on trouve dans les aliments où le miel a été employé.

Le miel jaune ou roux, considéré comme plus ordinaire est employé pour certaines préparations, on s'en sert pour adoucir les vins de liqueurs et des apéritifs et dans la fabrication du pain d'épice.

Le miel blanc entre dans la fabrication du nougat; on fait avec les lavures et les déchets des ruches l'hydromel, boisson fermentée dont je vous parlerai plus tard.

Sucre cristallisable

Le sucre a été connu de toute antiquité dans l'Orient, il était loin d'avoir l'aspect qu'on lui donne aujourd'hui, ce n'était qu'un sirop épais, une sorte de cassonade, ou "miel de roseau, sacchar" son nom transcrit, transformé par les Latins en "saccharum", d'où a été tiré le nom français de sucre.

Pendant longtemps le sucre n'était obtenu que de la canne cultivée dans l'Inde, en Arabie et en Egypte; elle ne fut propagée que plus tard au XIIe siècle, en Sicile, puis en Italie et en Provence; après la découverte de l'Amérique, elle fut introduite aux Antilles, d'abord à Saint-Domingue, puis dans les autres îles; c'est en 1648 qu'on en commença la culture à la Guadeloupe.

Le sucre est extrait de la canne en la broyant au moyen d'un moulin, sorte de laminoir; les paquets ou bottes de cannes à sucre sont entraînés et broyés entre les cylindres, le jus du "vesou" s'écoule, on le recueille pour le concentrer par l'évaporation et en obtenir d'abord un sirop très épais que l'on chauffe encore pour avoir la "cassonade" ou sucre brut tel qu'on le reçoit des colonies.

La canne broyée et pressée se nomme "bagasse"; le jus qui en découle est le vin de canne ou vesou.

Ce vin de canne est une liqueur très agréable à boire et très saine, il est plus ou moins sucré, suivant la maturité des cannes et l'exposition du terrain.

Le vesou est traité au fur et à mesure de sa production; on dégraisse et on clarifie ce liquide par la défécation, c'est-à-dire en y projetant, dans les chaudières où il est concentré, de la chaux et des cendres pour détruire et éliminer les matières albuminoïdes qui existent dans sa composition. Une grande quantité d'écume se produit et on l'enlève au fur et à mesure.

Ce travail se fait dans quatre chaudières où le sirop passe successivement en se concentrant. Dans la dernière, le sirop est suffisamment cuit et concentré, il se forme une épaisse croûte de sucre et il se précipite du grain et de petits cristaux qui se déposent sur les parois du bac ou de la chaudière.

Lorsque le sirop est refroidi, on le verse dans des barriques défoncées du haut et disposées sur des traverses au-dessus d'un réservoir pour recevoir les égouts du sirop. On fait au fond des barriques quelques trous pour laisser échapper ce sirop, dans lesquels on passe des cannes pour ne laisser passer que le liquide en arrêtant les cristaux de sucre. Lorsque les barriques sont remplies, on laisse sécher le sucre solide qu'on expédie à l'étranger sous le nom de sucre brut.

La bonté et la qualité de ce sucre, consistent en ce que le grain soit gros, clair, peu foncé, qu'il soit dur, sec, bien purgé de sirop; il ne doit pas sentir le brûlé ni le fermenté.

Sucre de betterave

Ainsi que nous l'avons vu, le sucre est très répandu dans la nature et il existe dans la plupart des fruits, des racines et des plantes. Il s'agit de trouver des produits dont la matière sucrée soit

abondante pour ne pas nécessiter trop de frais pour son extraction. C'est la betterave qui a été reconnue la plus favorable, dont la teneur en sucre est la plus grande avec un minimum de frais de fabrication.

La découverte du sucre de betteraves date de la fin du XVIIe siècle. Ce fut Ch. Achard, Français d'origine, qui appliqua cette découverte et en 1796 créa, avec l'assistance du roi de Prusse, à Steinau, sur l'Oder, la première fabrique de sucre de betterave. D'autres fabriques furent successivement créées dans ce pays.

Voici le procédé d'extraction: Les betteraves, après avoir été lavées pour les débarrasser de la terre qui les recouvre, sont broyées et déchirées au moyen de râpes mécaniques qui les réduisent en pulpe. Cette pulpe est mise en sacs et pressée au moyen de presses hydrauliques puissantes.

Le jus est ensuite traité par la défécation au moyen d'un lait de chaux et on

IMPORTANT

Ne vous laissez pas convaincre qu'il y a d'autres Thés **TOUT AUSSI BONS**, car il n'y a qu'un **SEUL** Thé, et c'est le

Thé "Blue Ribbon"

Si votre Epicier de Gros "**NE PEUT PAS**" vous en fournir, téléphonez ou télégraphiez vos ordres directement à nous, **A NOS FRAIS**.

Blue Ribbon Tea Co., Limited,

12, rue Front. Est, Toronto.

VOTRE AMEUBLEMENT DE BUREAU



Rend votre bureau attrayant. Vous n'avez pas besoin d'un ameublement dispendieux; mais que ce que vous avez soit de bon goût et attrayant. Nous nous ferons un plaisir de vous suggérer des idées ou de vous envoyer un de nos représentants.

CANADA CABINET COMPANY,

221, rue Notre-Dame, Ouest, - MONTREAL.

Téléphone Main 4825.



COLD STORAGE

Circulation d'air froid et sec, Ventilation parfaite, Température appropriée à la nature des produits à conserver.

Conservation, d'après les méthodes scientifiques les plus approuvées, de

Beurre, Fromage, Œufs, Fruits.

Coin des rues des Sœurs Grises et William, Montréal.

M. GOULD, Gérant.