

d'origine de la canne à sucre. A propos de l'introduction de la canne à sucre en Europe, Sir George Watt dit: "La canne à sucre était cultivée sur les bords du golfe Persique au IXe siècle, les Croisés la trouvent en Syrie, un des historiens de l'époque (1108) dit que les Croisés ont trouvé des graminées renfermant une matière sucrée, à goût de miel et en très grande quantité dans les prairies des environs de Tripoli, ces graminées étant dénommées *sucra*. Plus tard, la canne à sucre se rencontre à Chypre, Rhodes en Sicile et dans d'autres pays appartenant aux Chrétiens. Sa culture et la manufacture du sucre ont été introduites dans les îles Canaries par les Espagnols au XVe siècle et au commencement du même siècle par les Portugais, à Madère et l'île Saint-Thomas. Des Canaries, la culture s'étendit en 1506 à Saint-Domingue. En 1580 des cultures de cannes à sucre furent établies par les Allemands au Brésil, mais après leur expulsion par les Portugais, ils transportèrent leur industrie dans les Indes occidentales en 1655.

Les Anglais l'introduisirent en Jamaïque en 1664. La lutte s'établit donc entre les Anglais, les Français et les Portugais et les Anglais eurent le dessus en améliorant les procédés de manufacture et en diminuant les frais de celle-ci. A cette époque ce commerce était libre mais à la Restauration de Charles II on passa divers actes qui diminuèrent l'importation en Grande-Bretagne. Au commencement du XVIIIe siècle la fabrication du sucre à Saint-Domingue avait fait de tels progrès que les Français pouvaient lutter avec les Anglais pour l'importation en Europe, d'où diminution pour les importations des Indes Anglaises occidentales. Mais cet état ne dura guère et à la fin du XVIIIe siècle les désordres civils à St-Domingue ruinèrent les planteurs français. A cette époque le moins bon sucre brut des Indes Occidentales valait en Angleterre jusqu'à neuf deniers la livre. En vue de faire baisser les prix une demande fut faite à la Compagnie des Indes Orientales. La culture s'étendit beaucoup dans les Indes Orientales, amenant la dépréciation du sucre des Indes Occidentales. Plus tard la culture de la canne à sucre devint générale au Brésil, à Maurice et dans tous les pays tropicaux.

En ce qui concerne la plante elle-même, disons que c'est une des graminées les plus connues. Elle atteint huit à douze pieds de haut et donne des tiges de parfois deux pouces d'épaisseur avec les noeuds à intervalles réguliers et couronnées par une sorte de pinceau de fleurs. On la reproduit par boutures, les plantes cultivées produisant rarement des graines mûres. Pour

les boutures on choisit les plantes les plus robustes. Chaque partie de la plante possédant un oeil parfait donnera une nouvelle plante; les meilleures boutures sont cependant celles des noeuds supérieurs près des feuilles.

La récolte des cannes se fait en les enlevant à maturité aussi près que possible du pied. On donne ainsi une nouvelle vigueur aux futures pousses. Le suc des noeuds inférieurs est le plus riche. On sépare les cannes endommagées des autres, on enlève les feuilles; les cannes sont alors liées en bottes avant d'être envoyées au moulin où elles sont broyées entre des cylindres, le suc est filtré, clarifié et évaporé aussi rapidement que possible, il est soumis à une ébullition rapide, qui aide à l'évaporation et lui donne la consistance désirable, il se cristallise en refroidissant, on sépare les mélasses dont on fait le rhum.

Le sucre est très nourrissant, c'est un antiseptique puissant, il y aura donc toujours des débouchés pour lui quelle que soit son origine.

La betterave sucrière est, après la canne, le producteur de sucre le plus important (*Beta maritima*), elle se rencontre en Europe, dans l'Afrique septentrionale et les Indes; elle a été introduite plus récemment dans l'Amérique du Nord et en Nouvelle-Zélande. La découverte du sucre de betterave date de 1747 mais ce n'est guère qu'en 1787 qu'on a commencé à cultiver cette plante en vue de l'exploitation du sucre. Une des meilleures variétés, la betterave sucrière blanche de Silésie fournit de 12 à 14 pour cent de sucre.

Les betteraves sont lavées et on les réduit en pulpe, celle-ci soumise à l'action d'une presse hydraulique donne un suc qui, clarifié et cristallisé, donne un produit très semblable à celui de la canne. Une autre source importante de sucre, surtout pour l'Amérique du Nord, est l'*Acer saccharinum*, un arbre très voisin de notre érable. Il atteint de 60 à 80 pieds de haut et forme des forêts étendues au Canada, dans le Nouveau-Brunswick et la Nouvelle-Ecosse. Dans l'Etat de New-York et en Pensylvanie on estime que 10 millions d'acres sont dévolus à cette culture, et ayant 30 arbres par acre. Le suc est récolté en mars. Un arbre moyen produisant 3 gallons de suc par jour, mais on a obtenu jusqu'à 40 livres d'un seul arbre. Les arbres sont saignés quand ils ont environ 25 ans, les arbres jeunes ne donnent que très peu de suc, et la saignée les affaiblit. Un arbre sain peut fournir du suc pendant 40 années consécutives. La saignée s'opère sur une face du tronc à une distance de 3 à 4 pieds du sol. Le suc qui s'écoule est conduit dans des récipients destinés

“Elite”

CHOCOLAT
Non Suoré

DES EPICIER
POUR TOUS LES

Besoins de la Cuisine
Tablettes de ¼ lb

FABRIQUÉ PAR
JOHN P. MOTT & CO.,
HALIFAX, N. S.

J. A. TAYLOR, Agent, MONTREAL.

Essence Concentrée
POUR

Liqueur de
Chartreuse

Jaune ou verte (au goût)

Avec un flacon d'Essence concentrée pour Liqueur de Chartreuse des Laboratoires S. Lachance, vous pouvez faire une pinte d'une liqueur des plus exquises, en même temps que très hygiénique et vous coûtant à peine le quart de ce que vous avez à payer pour les meilleures liqueurs.

Avec chaque flacon se trouve la manière de s'en servir qui est des plus faciles.

En Vente partout, prix 25c.

Sur réception du montant nous vous la ferons parvenir franco par la malle.

DEPOSITAIRES:

La Cie des Laboratoires
S. Lachance, Limitee.

87 rue St-Christophe, MONTREAL.

Lacaille, Gendreau & Cie

Successeurs de Chs. Lacaille & Cie

EPICIER EN GROS

Importateurs de Mélasses, Sirops,
Fruits Secs, Thés, Vins, Liqueurs,
Sucres, Etc., Etc.

Spécialité de Vins de Messe de Sicile et
de Tarragone.

329 Rue St-Paul et 14 Rue St-Dizier
MONTREAL

La Compagnie Chimique Kinot
Limitée

...Manufacturiers et Importateurs de...
Produits Chimiques et Pharmaceutiques

Propriétaires des Spécialités Kinot

442 ST-PAUL, - - - MONTREAL