

dans les mœurs de toutes les classes de la population ?

Comme beaucoup d'autres objets d'usage journalier, le sucre a une histoire très vague dans l'antiquité. On prétend qu'il était connu des anciens juifs, mais il n'en est fait nulle part mention dans l'Écriture Sainte. Tous les auteurs s'accordent à dire que le sucre en cristaux ou en granules, provenant de la cuisson du jus d'une herbe ou d'un roseau—sorgho ou canne à sucre de Chine, *sorghum nigrum*, a été découvert par les Chinois, longtemps avant les temps historiques et des siècles avant qu'il fût connu dans l'Inde et dans l'Arabie. Chez les anciens Grecs, le sucre était employé dans la médecine; il était connu comme une drogue coûteuse sous le nom de "sel indien."

Plus tard, on reçut à Rome et en Grèce des bonbons en sucre provenant de l'Arabie et de la Perse; mais on les considérait comme des choses si précieuses, qu'ils n'étaient servis qu'en de rares occasions, chez les plus riches citoyens. On rapporte que Néarque, un des amiraux d'Alexandre le Grand, dans une croisière sur les côtes de l'Inde, découvrit de grandes quantités de sucre qu'il s'empressa de transférer sur ses navires.

Plin mentionne aussi le sucre, dans ses ouvrages, comme "une sorte de miel provenant d'un roseau" et on trouve trace de légendes nombreuses concernant les gens qui s'enfonçaient dans les déserts de l'Arabie à la recherche de l'herbe à miel."

En l'année 625 de notre ère, on importait du sucre d'Asie en Europe; en 1150, un autre mémoire dit que l'importation de cet article avait beaucoup augmenté. Vers

1158, croit-on, on essaya d'introduire la canne à sucre par des semis en Sicile; en 1400, on essaya aussi de la cultiver en Espagne et à Madère, mais ces essais n'aboutirent pas.

L'Amérique ayant été découverte peu de temps après, on envoya des graines de canne à sucre à St-Domingue, où, enfin, on réussit à la cultiver avec succès; en 1510, des boutures étaient envoyées au Brésil et aux Barbades.

On attribue l'introduction de la canne à sucre en Louisiane, aux Jésuites qui vinrent de St-Domingue s'y établir en 1751. La première plantation et la première "sucrerie" de la Louisiane furent établies en 1758 sur le territoire où s'élève aujourd'hui la ville de la Nouvelle-Orléans, par un M. du Breuil.

Mais cette industrie fit peu de progrès jusqu'en 1794. A cette date, la révolte des noirs de St-Domingue ayant chassé les blancs, des planteurs de l'île vinrent avec leurs esclaves s'établir en Louisiane où ils apportèrent aussi une variété supérieure de canne appelée "Créole" qu'on ne trouvait que dans les Antilles françaises. C'est à eux que l'on doit la première impulsion donnée à l'industrie sucrière aux États-Unis.

En 1805, le général Oglethorpe apporta des boutures de canne en Géorgie et sa plantation y réussit si bien que des planteurs s'établirent de tous côtés dans l'état de Géorgie et en Floride.

Le sucre de betterave doit son origine à un chimiste français, vers 1807. La France était alors en guerre avec l'Angleterre, Napoléon, qui venait de dicter ses volontés à toutes les nations de l'Europe, résolut d'attaquer l'Angleterre par son point faible, par son commerce. Il imposa donc à toutes les puissances du continent européen, le blocus continental contre l'Angleterre; c'est-à-dire qu'il était défendu d'acheter ou de vendre aux Anglais, et même de recevoir leurs navires dans les ports du continent.

Or, comme les Anglais étaient alors maîtres de l'Océan Atlantique, ils empêchaient les pays du continent de recevoir leur provision de sucre de leurs colonies des Antilles. Napoléon fit demander aux savants français de rechercher s'ils ne pourraient obtenir du sucre d'une autre plante que la canne. C'est alors que l'un d'eux trouva le moyen de faire d'excellent sucre avec le jus de la betterave. La betterave fournit aujourd'hui au monde plus de sucre que la canne.

Le mot sucre est lui-même d'origine orientale; en Persan, il s'appelle "shakar"; en Hindoustani, "schukar"; en Arabe, "sakaar" ou "sokkar." La première orthographe du mot anglais *sugar* a été *sugre* et lui venait évidemment du français sucre.

#### EXPOSITION INTERNATIONALE DE ST-PETERSBOURG

Nous avons déjà signalé la tenue d'une exposition internationale à St-Petersbourg pour l'automne prochaine; nous recevons aujourd'hui un prospectus de cette exposition dont nous nous empressons de faire part à nos lecteurs. Nos agriculteurs et nos horticulteurs voudront sans doute voir le Canada représenté dans la capitale russe.

Une importante Exposition de fruits, légumes, vins, cidres et poirés, eaux-de-vie, machines et matériel agricoles, etc., aura lieu à St-Petersbourg, du 22 septembre au 12 novembre 1894, sous le haut patronage de S. M. l'Empereur de Russie qui en fait les premiers frais.

De nombreuses et importantes récompenses seront décernées dans chacune des Sections, et plusieurs grands prix et récompenses extraordinaires seront accordés aux Expositants les plus méritants.

L'Exposition comprendra les neuf sections suivantes :

Section I.—Baies, fruits frais de toutes sortes et de tous climats.

Section II.—Légumes potagers, herbes épicées, melons, etc.

Section III.—Fruits et légumes secs, en conserve, confiserie, jus de fruits, fruits en bocaux, etc.

Section IV.—Vins, cidres, poirés, eaux-de-vie de raisin et d'autres fruits.

Section V.—Plantes médicinales de toutes sortes, houblon.

Section VI.—Culture des graines, semences de légumes et plantes médicinales.

Section VII.—Outillages, machines et matériel spécial pour culture, fruits, légumes, etc.

Section VIII.—Modèles, fruits moulés, auxiliaires d'enseignement, littérature.

Section IX.—Arbres fruitiers et arbustes à baies de toutes sortes.

#### COMITÉ SUPÉRIEUR DE L'EXPOSITION :

*Président* : Son Altesse Impériale Monseigneur le Grand Duc Nicholas Mickailovitch.

*Vice-Président* : Prince Anatole-Eugéniévitch Gagarine, Grand Maréchal de la Cour Impériale.

Charles Mikhaélovitch Gartkévitch, sénateur, conseiller privé.

Alexis-Gustavitch de Knorring, chambellan de la cour de Sa Majesté Impériale.

*Secrétaire-général* : baron Nicolas Alexandrovitch Raouche de Traubenbergh, assesseur du collège.

*Secrétaire* : Nicolas-Constantinovitch Moulchenkoff, conseiller d'état.

*Membres* : Paul-Ivanovitch Gloukowsboye, chambellan de la cour de Sa Majesté Impériale.

Serge-Nicolaévitch de Khondé-koff, maréchal de la noblesse.

#### UN AUTRE BAZAR

La tendance des temps modernes vers l'association des forces, des capitaux, des influences, se manifeste