

le fromage a été fabriqué avec du lait plus écrémé. Un fromage de Brie gras est plus tôt prêt à la consommation qu'un fromage demi-gras ou malgre.

La quantité de lait nécessaire à la fabrication d'un fromage gras, grand moulé pesant 5 livres et 12 onces au moment de son transport au marché est évaluée en moyenne à 18 pinte de lait. Si c'est un fromage de haute marque, on peut estimer son prix de vente à \$1.20. Le prix de la pinte de lait ressortirait ainsi à près de 7 cents.

J. M. Mabille.

(Agriculture Nouvelle).

SUCRE ET CONFISERIES D'AUTRE-FOIS

On a souvent prétendu que les Anciens ne connaissaient pas le sucre.

Aujourd'hui que cette denrée a pris une si grande place dans l'alimentation et que les physiologistes s'accordent à lui reconnaître tant de valeur nutritive, ce petit problème rétrospectif ne semblera pas dénué d'intérêt.

Eh bien! l'affirmation que nous reproduisons ci-dessus est erronée. Les Anciens aimaient le sucre. Tout ce qu'on peut dire, c'est qu'ils en faisaient un usage assez restreint, que cet usage n'était pas général, et qu'ils ne savaient pas le préparer et l'employer comme nous.

Le miel, dont la saveur sucrée est agréable au goût, leur tenait généralement lieu de sucre pour la confection des gâteaux et des sirops. Mais quand ils pouvaient trouver du vrai sucre, du sucre de canne, ils étaient loin de le dédaigner.

La preuve qu'ils connaissaient ce produit, c'est que Dioscoride et Théophraste parlent du miel de roseaux. En effet, cette idée de miel a été si longuement attachée à la canne à sucre qu'on l'a appelée, jusqu'au moyen âge, cannamel.

La canne à sucre est, croit-on, originaire de l'Inde. C'est de l'Inde qu'elle est partie pour aller croître dans tous les pays où le climat lui est favorable.

Cette origine est même attestée par Pline, quand il écrit: "L'Arable produit du sucre (saccharon); mais celui de l'Inde est plus renommé. C'est une sorte de miel recueilli sur des roseaux, blanc comme de la gomme, et qui craque sous la dent. Les plus gros morceaux sont de la grosseur d'une aveline. On ne l'emploie qu'en médecine".

Dans ces quelques lignes, le naturaliste de Côme nous résume merveilleusement tout ce qu'on peut dire sur l'emploi du sucre "aux temps jadis".

Et d'abord, il n'y a point d'équivoque possible. De quelque nom qu'on l'affuble, saccharon, miel de roseaux ou encore sel indien, comme l'appelle Archi-

gène, c'est toujours de sucre de canne qu'il s'agit. Sénèque, Lucain, Strabon, Galien, en font aussi mention.

Mais on voit, dans Pliné, qu'on ne savait pas faire le sucre, à proprement parler. Rien de plus vrai.

On l'employait, la plupart du temps, à l'état mielleux. On ne savait pas le raffiner comme aujourd'hui. On en faisait, sur place, une sorte "d'extrait".

Vers le dixième siècle, la culture de la canne à sucre se popularisa en Syrie, à Chypre; en Sicile et en Espagne. Vers 1420, on l'introduisit à Madère, et peu après aux îles Canaries.

Pliné nous dit encore fort bien que le premier usage du sucre fut surtout médical. Les médecins arabes qui étaient —ne l'oubliions pas— les premiers morticoles du monde, les médecins arabes l'ordonnaient volontiers. Et dans leurs livres de préceptes qu'analysa si bien Ch. Daremberg, ils parlent fréquemment du "suc épaisse de la canne de bambou", qu'ils nomment tabaschir.

Cet usage médical du sucre, fut un des plus courants dans l'Europe du moyen âge dont l'art de guérir, malgré les écoles d'Italie, était presque entièrement le fruit de la sagesse arabe.

C'est vers le quatorzième siècle que le sucre raffiné commence à devenir d'un usage courant en France, pour la table et la cuisine.

Dès cette époque, on trouve, dans les livres de compte des familles opulentes, la mention de sucre blanc. Eustache Deschamp en parle dans ses poésies. Et il cite cette "douceur", comme une des plus fortes dépenses du ménage.

Nous n'avons point à entrer ici dans les détails des anciens procédés de fabrication. Mais puisque nous sommes arrivés à l'étape du sucre blanc ou raffiné, jetons un regard sur les moyens primitifs de l'obtenir.

Bartholomée l'Anglais nous prend justement par la main pour nous montrer, en son langage naïf, la façon dont on faisait le sucre:

"Sucre, dit-il, est en latin appelé sacara. Il est fait de roseaux qui croissent à viviers qui sont près du Nil."

"Et le suc de ces roseaux est doux comme miel, et en fait-on le sucre par le cuire au feu comme on fait le sel d'eau. Ensuite, on pile ces roseaux et puis les met-on en la chaudière sur un feu qui n'est pas trop fort. Là, il devient comme escume. Et puis, le meilleur et le plus épais va au fond. Et ce qui est là et plein d'escume demeure par dessus. Cette matière n'est pas si douce comme l'autre et ne craque pas entre les dents quand on la masche, mais se fond tout en eau."

"On met le bon sucre en bons vaisseaux (cuves) ronds, sécher au soleil. Et là, il s'endurcit et devient blanc; et l'autre demeure jaune".

Le sucre était alors fort cher, nous

l'avons dit. Cependant, la Sicile faisait déjà un grand commerce de fruits confits et de bonbons.

C'est vers cette époque que des petits marchands de pâtés commencèrent à remplacer leurs galettes par des gâteaux sucrés et à faire quelques confiseries que les enfants et les femmes se disputaient.

Ce commerce et cette fabrication, l'emploi du sucre, en un mot, prirent une extension beaucoup plus considérable au dix-septième siècle, quand la France tira son sucre de Madère et des Canaries.

Les Hollandais en devinrent grands importateurs, sous forme de pains de 18 à 20 livres, enveloppés dans des feuilles de palmier. On appelait ce sucre sucre de palme. Ils l'importaient surtout des anciens établissements portugais de l'Inde. Les Anglais acquirent enfin le monopole presque exclusif de ce commerce.

LE LAIT AUX VOLAILLES

Le lait, sous toutes ses formes convient parfaitement à l'alimentation des volailles, et l'on comprend de mieux en mieux, d'après les expériences, combien il est économique de donner du lait écrémé aux poules pondeuses. Dans une ferme où la laiterie occupe une place importante, on a plus de bénéfice à donner du lait de beurre à la volaille qu'à le conserver pour toute autre destination. Il augmente positivement la production des œufs, et au bout de quelques jours, on s'aperçoit de quel oeil avide les poules regardent lorsqu'on leur apporte le plat qui contient habituellement la ration. Avec le lait de beurre, l'eau devient inutile et ses qualités légèrement salines ont un grand avantage. Le lait de beurre est plus riche que le lait écrémé, et, donné en petites quantités, il est préférable, par conséquent, pour les poules pondeuses. Pour l'engraissement, son emploi constant donne les meilleurs résultats. Le lait de beurre nécessaire à l'élevage du porc, nourritra assez de volailles pour acheter tout le lard que consomme habituellement une famille ordinaire. Entre le donner aux volailles ou aux porcs, il n'y a pas à hésiter: il est préférable de le donner aux volailles.

(L'Agriculteur.)

L. Houret

SI VOUS APPROUVEZ

la ligne de conduite du "PRIX COURANT", abonnez-vous.

Faites-le connaître à vos amis, amenez-les à s'abonner.

Parlez-en à vos fournisseurs afin qu'ils se rendent compte de l'efficacité de sa publicité.