

LE PRIX COURANT

REVUE HEBDOMADAIRE

Commerce, Finance, Industrie, Assurance, Etc.

EDITEURS

Compagnie de Publications des Merchants Détailliers
du Canada, Limitée,

Téléphone Est 1185. MONTREAL.

Echange reliant tous les services:

ABONNEMENT: Montréal et Banlieue, \$2.50
Canada et Etats-Unis, 2.00 } PAR AN.
Union Postale, Frs. - 20.00

Bureau de Montréal: 80 rue St-Denis.

Bureau de Toronto: Edifice Crown Life, J. S. Robertson & Co.,
représentants.

Bureau de New-York: Tribune Bldg., William D. Ward, repré-
sentant.

Il n'est pas accepté d'abonnement pour moins d'une année.
A moins d'avis contraire par écrit, adressé directement à
nos bureaux, 15 jours au moins avant la date d'expiration l'a-
bonnement est continué de plein droit.

Toute année commencée est due en entier.

L'abonnement ne cesse pas tant que les arrrages ne sont
pas payés.

Tout chèque pour paiement d'abonnement doit être fait
payable "au pair à Montréal."

Chèques, mandats, bons de poste doivent être faits paya-
bles à l'ordre de "Le Prix Courant".

Prière d'adresser les lettres, etc., simplement comme suit:

"LE PRIX COURANT", Montréal.

Fondé en 1887

LE PRIX COURANT, Vendredi, 23 Avril 1915.

Vol. XLVIII—No. 17.

LE COMMERCE MONDIAL DU SUCRE

(SUITE)

La Fabrication.

On presse la canne à sucre dont le jus tombe dans une gout-
tière placée sous les rouleaux de la machine et s'écoule dans
de grands réservoirs. Ce jus est ensuite tamisé et évaporé
dans une série de récipients fermés dans lesquels on a fait
presque le vide au moyen de pompes. Du dernier récipient
il sort épais, d'un brun foncé, en voie de cristallisation et mé-
langé à du sirop. La masse est immédiatement placée dans
des appareils centrifuges où elle est débarrassée de la mélasse.
Il reste alors le sucre brun cristallisé ou sucre brut ordinaire
du commerce. On le raffine en le faisant fondre, en le filtrant
et en le cristallisant. Il est alors parfaitement blanc.

Le jus de canne à sucre sert à préparer un grand nombre
de variétés de sucre qui appartiennent aux espèces "gur" et
"rab". Le "gur" mou et bien cristallisé est bon à être raffiné,
mais quand il est solidifié il ne peut être utilisé que dans la
consommation. En préparant le "rab" on prend plus de pré-
caution au sujet de la propreté, et comme il est à demi liqui-
de son transport est difficile; ce produit est consommé dans
les environs de l'endroit où il est préparé. On se sert pres-
que exclusivement du "rab" dans la raffinerie.

Vu la grande population des Indes: 305,000,000 d'âmes,
sa production ne suffit pas à faire face à ses besoins, et il
faut importer de grandes quantités de sucre des autres pays.
En 1913 les Indes ont importé 758,000 tonnes de sucre évaluées
à \$45,000,000. 551,863 tonnes venaient de Java, 113,090 de l'île
Maurice et 73,595 de l'Autriche-Hongrie. Pendant les cinq der-
nières années la proportion de sucre raffiné importé s'est
élevée de 88 à 98 pour cent.

Le Sucre de Java.

On cultivait la canne à sucre à Java dès l'an 424. Durant
les premières années de leur occupation les Hollandais n'ont
pas développé l'industrie sucrière de Java comme ils auraient
pu le faire. En 1826 la production n'était que de 1,500 tonnes;
en 1840 elle atteignait 47,040 tonnes et elle continua d'aug-
menter jusqu'à 394,247 tonnes en 1884. A cette époque, à cau-
se de la concurrence du sucre de betterave à bon marché et

dont les producteurs touchaient une prime, ainsi que de la
maladie de la canne à sucre connue sous le nom de "serah",
l'augmentation cessa. Grâce, cependant, à des méthodes de
culture améliorée et à l'adoption de méthodes plus scientifi-
ques de fabrication du sucre les plantations de Java ont pu ob-
tenir leur importante position actuelle dans l'industrie sucrière
mondiale. En 1904 la production a atteint 1,000,000 de ton-
nes et, en 1913, 1,442,884 tonnes.

En 1913, les exportations de sucre de Java se sont élevées
à 1,289,685 tonnes évaluées à \$71,000,000. Les Indes en ont re-
çu 461,845 tonnes, le Japon, 236,164; la Chine, 210,699; Singa-
poure, 236,164, soit 1,114,872 tonnes ou 88 pour cent pour l'Asie.
Les exportations pour l'Europe ont été de 142,244 tonnes et
pour l'Australie de 92,261 tonnes. En 1913, en outre du sucre,
Java a aussi exporté 191,508 tonnes de mélasse.

Le sucre de Cuba.

La canne à sucre a été introduite à Cuba par les Espa-
gnols, peu après la découverte de l'Amérique et, depuis lors,
elle a toujours été cultivée spécialement dans les provinces
de Santa Clara, de Matanzas et d'Oriente. L'abolition de l'es-
clavage et la première guerre avec l'Espagne ont mis fin à la
période de culture lucrative de la canne à sucre à Cuba, et la
deuxième guerre avec le même pays l'a détruite complète-
ment. La production qui avait atteint 1,054,000 tonnes en 1894
est tombée à 212,051 tonnes en 1897. Depuis l'indépendance
de Cuba elle a augmenté jusqu'à 1,444,310 tonnes en 1907 et 2,-
541,000 en 1913. Cette forte augmentation est due à la pré-
férence accordée aux sucres de Cuba par le tarif des Etats-
Unis. On prétend que la production sera doublée d'ici à dix
ans.

Le sucre est la récolte la plus importante de Cuba. En
1912-13 la valeur des exportations de sucre était de \$11,000,000,
soit 67 pour cent de celle de toutes les exportations. Les Etats-
Unis en ont reçu pour \$100,000,000, l'Angleterre pour \$9,800,000,
le Canada pour \$979,000, la France pour \$514,000 et la Hollande
pour \$254,000. La quantité de sucre exportée cette année-là
était de 2,181,000 tonnes. On s'attend à ce que, grâce au ca-

TANGLEFOOT



LE DESTRUCTEUR DE MOUCHES, SANS POISON

46 cas d'empoisonnement d'enfants par le papier à mouches empoisonné furent signalés dans 15 Etats, de juillet à novembre 1914