

est impossible à un distillateur de vendre pour quinze centimes un petit verre d'alcool bon goût à 70°, ayant subi, en outre, des préparations longues et coûteuses; qu'il lui faut donc, pour atteindre ce bon marché, faire subir à cette liqueur des sophistications dangereuses, le péril serait moins grand pour les classes inférieures.

Quand, du reste, on goûte des absinthes de bonne qualité, de bonnes marques, préparées consciencieusement et qu'on les compare à celles vendues par certains producteurs étrangers, qui en inondent les pays tropicaux, on saisit bien vite les différences énormes qui doivent exister dans leurs effets.

On ne saurait trop le répéter : Le péril réel qui résulte de l'usage immodéré de l'absinthe existe surtout dans les sophistications nombreuses qu'on lui fait subir; on peut donc l'éviter en exigeant des marques connues de distillateurs consciencieux.

Le commerce de l'épicerie qui tient depuis de longues années la liqueur d'absinthe est naturellement appelé à en débiter de plus en plus. En suivant le conseil que nous lui donnons plus haut, non seulement il pourra trouver dans cette vente une source de profits raisonnables, mais nos confrères pourront avoir la conscience absolument tranquille, relativement à sa prétendue toxicité.

LA MELASSE

On désigne sous le nom de mélasse, dans la fabrication du sucre de betterave et de canne, et dans le raffinage de ces sucres le résidu liquide de la fabrication du sucre.

La mélasse a pour caractère principale et distinctif que, étant amenée au degré ordinaire de pureté et placée dans cet état dans les conditions les plus favorables à la cristallisation, elle ne laisse plus cristalliser le sucre.

Il arrive dans la pratique industrielle que l'on donne le nom de mélasse à des sirops qui pourraient encore fournir une certaine quantité de sucre par cristallisation.

On peut donc distinguer la mélasse à deux points de vue différents :

1o Au point de vue chimique, c'est le résidu épuisé par la cristallisation de tout sucre cristallisable;

2o Au point de vue commercial, c'est le résidu dont le fabricant n'a plus à retirer directement de sucre par cristallisation.

Historique — La mélasse, résidu incristallisable de la fabrication du sucre, a naturellement une origine

aussi ancienne que le sucre lui-même, et par conséquent, comme celle de celui-ci, ne peut être déterminée avec certitude.

Elle a été, suivant les différentes époques, désignée sous différents noms.

Ou savait depuis longtemps que beaucoup de plantes, comme la canne, contenaient du sucre; mais on

ignorait la nature de ce sucre. C'est en 1747 que Margraff, chimiste de Berlin, découvrit le premier la présence du sucre cristallisable dans la racine de betteraves et dans d'autres plantes.

La culture de la betterave sucrière et la fabrication du sucre prirent alors peu à peu une extension qui devint considérable et qui augmenta dans les mêmes proportions la production de la mélasse.

Tant que le sucre fut d'un prix relativement élevé, la vente au détail de la mélasse, aux classes nécessaires et pour la consommation enfantine, fut prospère. Elle périclita à mesure que le sucre devint à la portée de toutes les bourses, et aujourd'hui la vente de la mélasse, dans les maisons d'épicerie de France, est devenue une exception, sauf dans certaines régions.

Commerce. — La mélasse a différentes qualités et différents emplois, selon son origine. Celle provenant de la fabrication du sucre avec la canne est généralement utilisée, dans l'usine même où elle a été produite, pour la fabrication du rhum ou du tafia, c'est-à-dire qu'elle est mise en fermentation et distillée.

La mélasse de raffinerie de sucre de canne est encore recherchée dans certaines contrées, à cause de sa saveur plus sucrée, pour la consommation directe dont nous venons de parler.

Il s'est même monté des établissements spéciaux dans lesquels cette mélasse est filtrée sur de grandes quantités de noir animal et mélangée à des glucoses de féculé.

Elle est vendue sous le nom de mélasse améliorée; mais la consommation, comme nous l'avons dit, se restreint de plus en plus.

La mélasse provenant des fabriques de sucres de betterave, dont la production s'élève chaque année à plus de 25 millions de tonnes, sert de matière première à la fabrication de l'alcool et donne lieu à des transactions considérables.

De plus, des établissements particuliers désignés sous le nom de sucrateries, se sont organisés, à un moment donné, de 1884 à 1890, pour extraire des mélasses les sucres cristallisables qu'elles pouvaient en-

core contenir. Les sucrateries ont cessé d'exister, la fabrique de sucre ayant un bénéfice accordé par la loi pour livrer toutes ses mélasses à la distillerie.

La mélasse, en dehors de la distillerie, est encore employée de nos jours dans certaines pâtisseries communes et dans le pain d'épices à bon marché pour remplacer le

miel. Dans quelques contrées de l'Afrique (Sénégal, Guinée, etc.) les traitants la mélangent à l'eau qu'ils offrent à boire aux nombreux sectateurs de l'Islam auxquels il donnent l'hospitalité.

L'épicerie continue donc et continuera longtemps encore à vendre des dérivés de mélasse: alcools, rhums, pains d'épices, etc., etc.

Au Canada, la consommation de la mélasse est considérable, et fait l'objet d'un commerce lucratif pour l'épicier. On ne reçoit guère que les mélasses de la Barbade et de Porto-Rico, celles de la Nouvelle-Orléans ont ici un mauvais renom et n'ont pu s'introduire au pays au même degré que celle des deux autres provenances.

LA CALE-SECHE

Il y a quelques mois déjà on nous promettait que les travaux allaient commencer sans retard et que Montréal serait, aussitôt que possible, outillée aussi bien, si ce n'est mieux, que les plus grands ports du monde pour la réparation des navires océaniques. En un mot, on devait se mettre immédiatement à l'œuvre pour doter notre port d'une vaste cale-sèche dont on reconnaissait la nécessité urgente.

Et voilà des mois que ça dure. Il fallait choisir entre l'est et l'ouest. On a choisi l'est.

Ce point acquis, il a fallu appeler les soumissions de ceux ayant des terrains à offrir pour l'emplacement de la cale-sèche.

Les soumissions sont venues: il a fallu faire des sondages.

Les sondages devaient durer quinze jours environ; il y en a davantage qu'ils sont en cours d'exécution et on demande de nouveaux délais.

Quand les délais seront expirés, on en demandera d'autres, ou Montréal apprendra qu'on n'a pu trouver dans l'est un emplacement convenable; que le sous-sol est mauvais ou que les prix d'achat seraient trop élevés dans cette partie de la ville.

Enfin, sans savoir exactement à quel faux-fuyant on s'arrêtera, on en trouvera certainement un pour