

L'Histoire du sucre.

Numéro d'inventaire : 1979.01788.27

Type de document : image imprimée

Éditeur : Glucq/Pellerin (Glucq : 115, Boulevard Sébastopol, Paris Pellerin : Epinal Paris/Epinal)

Imprimeur : Glucq/Pellerin

Période de création : 4e quart 19e siècle

Date de création : 1890 (vers)

Collection : Série encyclopédique GLUCQ des Leçons de Choses Illustrées. ; Groupe 3
Feuille 27

Inscriptions :

- nom d'illustrateur inscrit : Anonyme
- numéro : Groupe III - Feuille n°27

Description : Planche de 16 images couleurs (70x59) avec légendes.

Mesures : hauteur : 392 mm ; largeur : 290 mm

Notes : Médaille d'Or : Marseille 1883. Ouvrage adopté par la Ville de Paris comme Récompenses dans ses Ecoles. Glucq : éditeur, ayant diffusé à Paris, fin 19e siècle, l'imagerie d'Epinal. Dépôt exclusif chez M.A Capendu, 1, Place de l'Hôtel-de-Ville, Paris.

Mots-clés : Images d'Epinal

Histoire et mythologie

Filière : aucune

Niveau : aucun

Autres descriptions : Langue : Français

Nombre de pages : 1

ill. en coul.

Groupe III. — FEUILLE N° 27.
MÉDAILLE D'OR: MARSEILLE 1883

L'HISTOIRE DU SUCRE

SERIE ENCYCLOPÉDIQUE GLUCQ
des Leçons de Choses Illustrées
Ouvrage adopté par la VILLE de PARIS
comme récompense dans ses Ecoles.



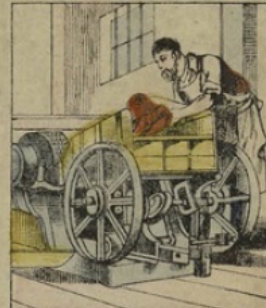
Les anciens n'ont connu que le miel. Tacite dit pourtant que des ambassadeurs de l'Inde apportèrent à Néron du Sucre que l'on appelle alors **SUX INDICEN**. La canne à sucre qui poussait en Syrie et en Palestine fut connue, lors de la 1^{re} Croisade (1095), des compagnons de Godefroid de Bouillon qui ne surent pas l'importer en France.



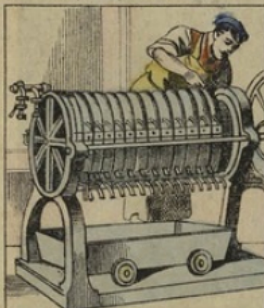
Vers 1250, sous le règne de l'empereur Frédéric II, la canne à sucre fut importée en Sicile par le juif Lévi. Les Espagnols l'importèrent au XIV^e siècle en Espagne, puis au XV^e siècle à Madère et de là en Amérique où sa culture prit de suite une extension énorme.



Le Sucre de Betterave fut découvert en 1747 par Margraff, et fabriqué industriellement par Achard en 1766 à Kùrnau en Silésie. Cette fabrication fut importée en France en 1812 par E. Delacroix à Passy. Napoléon 1^{er} voulut décourager lui-même ce grand industriel.



D'abord lavée à grande eau, la betterave est ensuite soumise au **RAPAGE** qui la réduit en pulpes. Les pulpes sont pressées entre des sacs de laine et le jus qui sort des presses s'écoule dans des canaux où il est mélangé avec un lait de chaux.



Le jus de betterave est conduit dans les chaudières à carbonatation et le précipité, contenant toutes les impuretés, séparé dans un **FILTRE PRESSES**. C'est la 1^{re} et la plus importante opération de la fabrication sucrière.



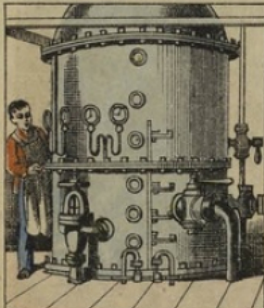
Le jus clair filtré sur du noir animal est évaporé, puis envoyé à l'**APPAREIL À SUCRE**, d'où il sort à l'état de cristaux qui sont séparés du sirop restant, esséchés, et expédiés en Raffinerie.



Arrivé en raffinerie, le sucre brut subit une première opération appelée **TURBAGE** qui a pour but de chasser en partie le sirop impur adhérent aux cristaux.



Alors le sucre est **FONDU** dans une grande chaudière et mélangé avec du noir animal et du sang de bœuf dont l'albumine sert à clarifier le sirop rouillant.



Le mélange est soumis à l'ébullition dans un appareil fermé dit **APPAREIL À CLARIFIER** et de là tombe dans des filtres en tissu qui retiennent les impuretés en suspension, l'albumine coagulée et le noir animal.



Le sirop clarifié et généralement très coloré, passe ensuite sur de hautes colonnes cylindriques remplies de noir animal en grain pour s'y **DECOLORER**. Les propriétés décolorantes du noir ont été trouvées en 1811 par Figuier, pharmacien à Montpellier.



Le sirop à la sortie des filtres est envoyé aux **APPAREILS À CUIRE** où l'eau s'évapore et les cristaux de sucre se forment. La masse qui en sort tombe dans de grandes cuves appelées **RÉCHAUFFOIRS**, d'où des tuyaux la distribuent aux ateliers de moulage.



Le **MOULAGE**, ou mise en forme, s'opère en versant la masse cuite dans des vases de bois vernis ayant la forme d'un pain de sucre renversé: la masse cuite versée bouillonnante se refroidit pendant 24 heures environ.



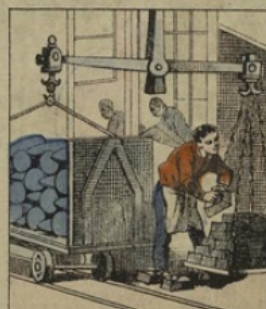
On porte le pain dans d'immenses chambres appelées **grainiers**. Le sirop s'écoule lentement, mais comme les cristaux sont encore colorés par le sirop qui y adhère, on verse sur le pain du sirop pur et incolore qui déplace le premier et blanchit le pain. C'est ce qu'on nomme le **CLAIRAGE** du sucre.



Afin de précipiter l'écoulement du sirop de clairage par le petit trou ménagé au bas de toutes les formes à pain de sucre, on les place sur un appareil nommé **SUCETTE**, qui, à l'aide du vide opéré dans l'appareil, suce et aspire rapidement le sirop resté liquide; le sucre cristallisé peut sécher alors rapidement.



Les pains de sucre sont ensuite portés dans des étuves pour s'y sécher complètement. Enfin, ils sont transportés dans les magasins d'où on les expédie dans tous les coins de Paris et dans toutes les villes de France.



Un pain de sucre pèse environ 11 kilogs. L'Etat prélève un impôt de 40 centimes par kilog, soit environ 4 fr. 50 par pain de sucre. En France, la consommation moyenne du sucre est de 10 kilogs par an et par habitant.

Déposé chez M. A. CAPENDU,
1, Place de l'Hôtel-de-Ville, Paris.

Auteur-Éditeur de la série encyclopédique
des Leçons de Choses Illustrées.

GLUCQ, — 115, Boulevard Sébastopol, Paris, —