

---

## 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

SÉRIE ENCYCLOPÉDIQUE GLUCO  
des Leçons de Choses Illustrées  
Ouvrage adopté par la VILLE de PARIS  
comme Récompense dans ses Écoles.

Les anciens n'ont connu que le miel. Tacite dit pourtant que des ambassadeurs de l'Inde apportèrent à Néron du Sucre qui l'appela alors SEL INDIEN. La canne à sucre qui poussait en Syrie et en Palestine fut connue, lors de la 1<sup>re</sup> Croisade (1095), des compagnons de Godefroid de Bouillon qui ne surent pas l'importer en France.



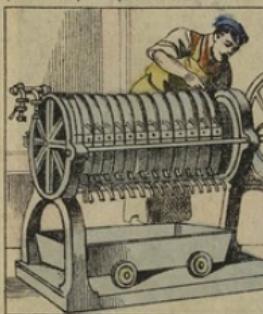
Vers 1250, sous le règne de l'empereur Frédéric II, la canne à sucre fut importée en Sicile par le père Léon d'Espagnol. L'importation au XIV<sup>e</sup> siècle en Espagne, puis au XVI<sup>e</sup> siècle à Madère et de là en Amérique où sa culture prit de suite une extension énorme.



Le Sucre de Betterave fut découvert en 1747 par Margraff, chimiste industriellement par Achard en 1796 à Kunersdorf, Silésie. Cette fabrication fut importée en France en 1812 par B. Desnert à Passy. Napoléon 1<sup>er</sup> voulut décorer lui-même ce grand industriel.



D'abord lavé à grande eau, la betterave est ensuite soumise au RAFAGE 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 fût de chaux.



Le jus de betterave est conduit dans les chaudières à carbonatation et le précipité, contenant toutes les impuretés, sépare dans un FILTRE PRESSES. C'est la 1<sup>re</sup> et la plus importante opération de la fabrication sucrière.



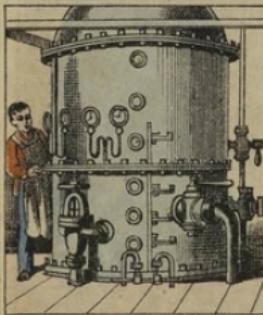
Le jus clair filtré sur du noir animal est évaporé, puis envoyé à l'APPAREIL à SUCRE, d'où il sort à l'état de cristaux qui sont séparés du sirop restant, ensachés, et expédiés en Raffinerie.



Arrivé en raffinerie, le sucre brut subit une première égouttation appelée TURBINAGE qui a pour but de chasser en partie le sirop impur adhérant 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 servira à clarifier le sirop résultant.



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



Le sirop clarifié et généralement très noir, passe ensuite sur de hautes colonnes cylindriques remplies de noir animal en grain pour s'y DÉCOLORER. Les propriétés décolorantes du noir ont été trouvées en 1811 par Figuerol, 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 se met à cuire tombe dans de grandes cuves appelées RÉCHAUFFEURS, 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 bâle vernie ayant la forme d'un pain de sucre renversé; la masse cuite versée bouillante se refroidit pendant 24 heures environ.



On porte le pain dans d'immenses chambres appelées grumes. Le sirop s'écoule lentement, mais comme les cristaux sont encore colorés par le sucre 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 pain.



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 aspirateur, 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 kilos. L'Etat prévoit 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 kilos par an et par habitant.