L'Abeille de la Nouvelle-Orléans.

BUREAUX : rue de Chartres No. 73. NOUVELLE-ORLEANS, MARDI MATIN 5 NOVEMBRE. 1889. 63me Année

L'Abeille de la Nouvelle-Orléans.

Bureaux : 73 rue de Chartres.

Bâtiment de Remise.
Imprimerie Bâtisse.

Entrée : au Pont Gilbert et Rue Orleans, Ire, au Second Étage Hatter.

NOUVELLE-ORLEANS.
MARDI, 5 NOVEMBRE 1889.

PRIX DE L'ABONNEMENT.

ÉDITION QUOTIDIENNE.

Un an	$12 00
Six mois	6 00
Trois mois	3 00
Un mois	1 00

On s'abonne aussi, à la caisse, avec les portiers.

ÉDITION DU DIMANCHE.

Un an	$2 00

ÉDITION HEBDOMADAIRE.

Un an	$2 00
Six mois	1 00
Quatre mois	1 00
Trois mois	75

☞ Pour les petites annonces de Demandes, Ventes et Locations, etc., qui se paient au prix réduit de 10 cts la ligne, voir la 8e page.

VENTES DE CE JOUR.

Par Henry Sigen & Co.—A leur salle d'encan, No 36 rue du Canal—Un assortiment complet de Selles et Selliers.

Les mines centrales en Louisiane.

L'industrie minière louisianaise traverse—nous ne dirons pas une crise violente, dangereuse : il n'y a rien de pareil dans la situation; la perspective est, au contraire, en ne peut plus encourageante—mais une période de transition, d'où elle peut, si elle le veut, sortir triomphante et plus prospère que jamais. Elle n'a, jusqu'ici, fait qu'une demi révolution dans ses procédés mécaniques et chimiques; il faut que cette révolution soit complète, radicale. Nous ne nous rappelons pas avoir vu, dans un passé de plus de trente ans, une seule année qui s'y soit autant prêtée que 1889, qui l'ait autant favorisée; on dirait que le ciel nous vient, tout exprès, en aide, et ne met de la partie. Il suffit de bien constater ce qui se passe, depuis quelques mois, pour comprendre toute la nécessité des changements que l'on réclame de toutes parts.—D'abord, nous avons eu une longue sécheresse, qui n'a pas permis à la canne de prendre tout son développement ordinaire; elle est restée en retard, et la tige n'a pas atteint la hauteur que nous lui avons si souvent vue. Si riche au jus que fût cette dernière, elle ne pouvait contenir autant de matière saccharine, dans trois ou quatre pieds de longueur, que dans cinq ou six. Etant donnée la situation, tout planteur sensé devait songer à recolter au roulaison le plus possible. Si le temps se montrait le moins du monde favorable, le jus ne pouvait que s'améliorer, en laissant, quelque jours de plus, la canne sur pied. Les faits sont là, qui viennent corroborer ce raisonnement, tellement sensé, que le premier enfant venu doit le comprendre, immédiatement.

L'année dernière, la température avait été favorable au développement de la matière saccharine; la canne, arrivée à l'époque actuelle, ne devait point, par conséquent, pouvoir gagner énormément, en douceur ou en abondance de jus. Eh bien, sur Des Lignes, le Dr Crampton, un million de sucre avait été fait; ils voulut attendre; il y eut arrêt, les 5, 14, 17, 19 et 21 novembre, pour ne reprendre toute l'activité que le 30. Qu'en résulte-t-il? Une augmentation de 325 livres et demie, dans le rendement de la tonne de cannes, par jour de délai, à partir du 19 au 30. La conséquence que l'on doit tirer de ces faits, bien constatés, c'est que quelque commence trop vite en roulaison, s'expose à perdre énormément de sucre.

Il y a quelques années, on avait l'habitude de couper la canne et d'allumer les feux vers le mi-octobre, à cause de la lenteur des opérations. Vers la fin de la roulaison, on obtenait jusqu'à 1 jour une centaine de livres à la tonne, mais les deux premières semaines donnaient des rendements désastreux, et n'atteignaient que rarement le chiffre de 60 livres; presque toujours on restait en découvert. La dépardition de jus était énorme.

Il n'est pas rare de voir, dans la basse Louisiane, vers la fin d'octobre ou dans la première moitié de novembre, un champ de cannes donner, à peine, un boucaut de sucre. Une pluie survient, qui force à arrêter les travaux, au grand désappointement du planteur. Quelques jours se passent; il recommence la coupe, la semaine suivante, et il est tout étonné d'obtenir un rendement double du premier.

Si l'on se donne la peine de suivre, dans certains journaux spéciaux, les résultats des analyses faites, régulièrement, par des chimistes, sur les jus, sirops, masses cuites, qui leur sont soumis, en vente, d'une semaine à l'autre, des progrès énormes. La quantité de glucose diminue étonnamment celle de saccharose augmente dans la même proportion, et une quantité donnée de tonnes de cannes ayant rendu, la première semaine, de 8 à 10 mille livres de sucre, en produira, la suivante, de 10 à 12 mille, et en vaut 13 et 14. Le progrès continue ainsi plusieurs semaines, jusqu'à ce que le changement de température, l'arrivée des froids montent tout en danger. C'est ce qui explique pourquoi les planteurs précipitent leur fabrication. Pour ne pas perdre, vers la fin de la roulaison, une partie du fruit de leurs travaux, par la gelée, ils s'exposent à des dommages—moins grands, peut-être, mais certainement avec les conséquences ci-dessus, et, en définitive, ne gagnant point au résultat.

Nous avons, sous ce rapport, fait de grands progrès, pourvu que le climat ne s'en mêle point trop. Le Dr Crampton, par exemple, a pu, en ajoutant à son usine, un moulin, un appareil à diffusion, un filtre à noir, un appareil à vapeur, un chaudron à cuire, un appareil à centrifuger, un appareil à sulfiter, un appareil à chaux, un appareil à sucre, un appareil à sucre, un appareil à sucre