immédiate, ce qui reste sûrit très vite, la quantité étant si petite.

FAITES EVAPORER PROMPTEMENT

Le troisième point est dans l'évaporation de la sève, et ce point est tellement important qu'on peut, suivant la manière dont on conduit son feu, faire du sirop de différentes couleurs.

Il faut du bois sec. Quand bien même ce n'est pas du bois sain, s'il est sec il fera de la flamme.

C'est la flamme qui sèche le dessous de vos casseroles ou évaporateurs. Ceux-ci doivent contenir juste la quantité de sève nécessaire pour couvrir les plis de votre évaporateur ; si ce sont des casseroles dont vous vous servez pour faire l'évaporation, n'y mettez pas plus de deux pouces de sève. Moins vous aurez de sève plus vite se fera l'évaporation ; moins la sève est de temps sur le feu, avant d'être réduite en sirop, plus votre sirop sera beau.

Après la première coulée de sirop de l'évaporateur, laquelle ne devrait pas dépasser une heure et demie, vos coulées subséquentes devraient se faire toutes les 5 à dix minutes, ce qui peut être réglé par votre feu.

Cela étant fait avec de l'eau d'érable fraîche, je vous assure que vous aurez un sirop de première qualité.

Tenez un feu flamboyant sous vos casseroles et non un feu de braises de bois franc.

Si vous vous servez de bois franc, croisez vos pièces les unes sur les autres et attisez souvent.

Le bois mou fait plus de flammes et est très bon, mêlé au bois franc.

Si votre fourneau a deux portes pour attiser le feu n'ouvrez qu'une porte à la fois, afin de laisser pénétrer le moins d'air froid possible, car chaque fois qu'on ouvre les deux portes l'air froid arrête l'ébullition et retarde l'évaporation, et cela tend à faire rougir votre sirop.

Plus l'évaporation se fait vite plus votre sirop sera beau.

Ainsi je résume mes trois points.

Premier point : la propreté.

Deuxième point : la récolte journalière de la sève.

Troisième point : l'évaporation vive.