

portionné à la quantité d'eau que vous recueillez ce qui vous empêchera de garder trop longtemps l'eau d'érable.

Une cuisson de longue durée produit une qualité inférieure et donne une saveur désagréable au sucre.

Un feu actif de trente minutes donneront un beau syrop.

Un couloir ou passoir en flanelle blanche recevra le syrop chaud avant de le depoter, le syrop épais coule plus facilement quand il est chaud.

Avant de commencer les opérations voyez à ce que vos baquets et réservoirs tant de l'eau que du syrop soient bien échaudés. Si la saison du sucre est longue et à des intervalles de quelques jours cette précaution doit être répétée.

Si vous le pouvez, ayez de préférence des seaux soit en fer blanc soit en tôle galvanisée, ils demandent moins d'entretien, sont moins sujets à casser que les baquets en bois.

Les gouttières soit en bois soit en métal devront recevoir la même toilette. Celles en bois que l'on nettoie en y introduisant un fil de fer rouge sont maintenant supplantées par les gouttières métalliques une arrête de la partie supérieure y retient l'anse du seau ou baquet.

Percez un trou d'un demi-pouce en montant. Quand approche le moment de faire le sucre forez une demi-douzaine d'arbres pour fixer le commencement de vos opérations.

Votre bois doit être sec, coupé de l'hiver précédent ou du moins pendant l'été, à la main, bien cordé et couvert sous un appentis.

Si vous avez encore à bâtir votre sucrerie (ce qui devrait être fait pendant l'été ou à la fin de l'automne avant les gelées) choisissez une montée de manière à avoir les avantages de la côte pour décharger les tonnes et arranger vos auges à niveau de la *pan* (espèce de grande lèche-frite).

Le sucre en pain de  $\frac{1}{2}$  ou 1 livre se vend mieux dans les villes ; si vous le coulez dans des tinettes ou des seaux 30 livres devraient être suffisantes.

Le syrop mis en (canistrés en fer blanc), de la contenance d'un gallon se vend bien. Il devrait peser de 10 à 12 livres au gallon. Si le vase est bien soudé, ou autrement hermétiquement fermé, le syrop ne cristallisera pas.

Nous croyons cependant l'usage de ces canistres en fer blanc mauvais ; le syrop prenant un gout soit du fer ou de l'étain ou de la soudure. Les flacons ou bouteilles ou mieux encore, si pour la famille, des jarres en gré contenant 3 ou 5 gallons seront préférables. Une étiquette portant le nom et le domicile du fabricant sur chaque bouteille n'aidera pas peu à donner de la valeur à un produit bien fabriqué et soigné.

Ayez aussi un laccharomètre afin

que vous ayez un syrop d'uniforme densité et cuit au même degré, ceci est important pour un exploitant qui livrerait son syrop par barrique de 40 ou 50 gallons.

En faisant le sucre il ne faut pas que le syrop mijote longtemps sur un petit feu ; il deviendra noire, sa saveur sera altérée ainsi que la finesse du grain. Il faut donc *finir* le plus vite possible sur un feu actif et de force uniforme. Quelques gouttes de crème empêcheront le syrop de déborder.

Une brassée de 75 livres devrait être finie en sucre en une heure ; 45 minutes suffiront pour en faire du sucre de tinette.

Enfin, de la propreté et un peu d'activité et vous aurez terminé une bonne campagne aux sucres.

En présentant ces quelques idées qui sont le fruit de l'expérience pour beaucoup de nos lecteurs sans doute, la *Semaine* émet l'espoir que nos cultivateurs verront dans l'exploitation de leurs érabes une industrie véritablement rémunérative et qu'ils feront les améliorations nécessaires pour retirer de plus grands bénéfices. A l'œuvre donc.

Avant de terminer, la *Semaine* désire faire connaître à nos sucriers un appareil fabriqué au Vermont et déjà entre les mains d'un millier de cultivateurs de cet Etat.

Cet appareil breveté auquel on a donné le nom d'Evaporateur, réussit, d'après des centaines de certificat des acheteurs, à évaporer et condenser l'eau d'érable très rapidement, à clarifier le syrop parfaitement avec moins de combustible et de soins que n'importe quel autre système jusqu'à présent en usage. L'expérience est là pour prouver que l'évaporation et la condensation d'une mince nappe mouvante de sève est le seul véritable procédé par lequel on réussit à faire un bon et beau syrop.

C'est cette théorie qui met en pratique cet appareil.

L'évaporateur est divisé en petites cloisons espacées de six pouces avec des petites écluses pour contrôler la marche ou le courant de la sève. De cette manière il n'y a que la sève bien épurée de la partie qui bout qui puisse passer. Les écumes et scories sont rejetés sur les côtés d'où on peut facilement les enlever avec une écumoire. Ces petites écluses servent aussi à régler avec précision l'écoulement de la sève.

Les témoignages qu'ont reçu les fabricants de centaines de personnes constatent l'efficacité du système de l'appareil. Ils sont fabriqués en fer galvanisé ou en cuivre de la largeur de 45 pouces et de 114 pouces de longueur.

Les prix varient pour les premiers de \$45 à \$75 ; pour les seconds de \$100 à \$250.

La société fabricante de machines de Hartford (Conn.) dont les ateliers sont à Bellows Falls Vermont, expédie ces machines sur demande et envoient en même temps tous les renseignements nécessaires pour la pose de leurs appareils.

Dans les cantons de l'Est, plusieurs de ces appareils sont en opération et l'auteur de ces lignes a pu se convaincre que l'on n'exagérât aucunement les bons rapports qui circulent sur leur efficacité.

Donc faisons du sucre et faisons le bien. Ce qui mérite d'être fait, mérite d'être bien fait.

L.

Pour la Semaine Agricole.

#### Four

Le Four n'est pas une des pièces la moins importante d'une construction rurale, surtout lorsque le pain forme la base de la nourriture de la population.

Les dimensions d'un four dépendent nécessairement des quantités de pains que l'on se propose d'y faire cuire, mais la forme varie peu ; c'est l'ovale allongé, quelque chose comme le gros bout d'un œuf qui a été coupé en deux. Les diverses parties d'un four sont l'âtre, le dôme, les ouras ou éventouses, et l'entrée ou gueule.

C'est sur l'âtre que l'on place le pain destiné à la cuisson. Cet âtre ne doit pas être absolument plat. Il convient de le bomber, de le renfler légèrement depuis l'entrée du four jusqu'au centre parce que cette partie est plus fatiguée que les autres par les instruments de boulangerie, pelles et racloires, et s'use par conséquent plus vite.

Le dôme est le bout du four. Il ne faut pas que cette voûte soit trop élevée au-dessus de l'âtre, attendu que cette élévation rend le chauffage long et dispendieux, que la pâte renfle ou souffle peu et que la croute de dessus est imparfaitement cuite, quand celle de dessous est déjà brûlée.

Les ouras ou éventouses qui n'existent pas dans nos fours de campagne ; mais qui sont nécessaires dans les fours de très grandes dimension, sont des conduits qui entourent la base de la voûte jusque vers son milieu, jettent de l'air, activent la combustion du bois et chassent ces nuages de fumée qui planent souvent à la partie supérieure du dôme.

L'entrée ou gueule du four doit être proportionnée aux dimensions de ce four. Elle est ordinairement de 35 à 36 pouces sur 18 ou 19 pouces. On la ferme soit avec une plaque de tôle, soit, ce qui vaut mieux, avec une mince plaque de fonte montée sur des gouds.

Les matériaux employés pour la construction des fours varient beau-