La fin des sucres

Les soins à donner au matériel sucrier

M. C. Vaillancourt

Tous les sucriers connaissent le chef du service de l'industrie sucrière de la province de Québec, M. C.-Vaillancourt, au moins de nom s'ils n'ont pas l'avantage de le connaître personnellement. L'inlassable dévouement qu'il met au service de l'industrie sucrière lui mérite l'attention de tous ceux qui s'intéressent au développement de notre province. Nous sommes convaincus que les cultivateurs exploitant une érablière liront avec intérêt et profit ses recommandations concernant le soin à donner au matériel sucrier.

Pendant le temps des sucres, dit-il, les casserolles exigent un lavage de tous les jours à l'eau chaude savonneuse ou à laquelle on ajoute une poudre de nettoyage, en faisant usage d'une bonne brosse métallique. Il est bien compris que l'extérieur des casserolles est lavé comme l'intérieur. L'on obtient du beau sucre non seulement parce que l'évaporateur est bien propre, mais aussi parce que la cuisson est plus rapide. En effet, cette couche de nitre qui adhère à la casserole de même que la suie qui s'est attachée en dessous forment un isolant qui exige une chaleur plus vive et plus prolongée pour atteindre le degré d'ébullition nécessaire.

Lorsque la saison des sucres est terminée et que le temps de remiser le matériel, pour jusqu'au printemps suivant, est arrivé, il y a certaines précautions à prendre pour bien conserver le tout dans les meilleures conditions possibles.

Quand la coulée de la sève est arrêtée, les chaudières sont enlevées et retournées sens dessus dessous afin qu'elles s'égouttent parfaitement. Les uns préfèrent les laisser sécher au soleil, les autres à la cabane à sucre réchauffée le plus possible. Certains fabricants lavent leurs chaudières avant de les remiser, d'autres attendent au printemps suivant. Ces derniers sont d'avis que la sève des dernières coulées qui adhère aux chaudières, empêche celles-ci de se rouiller. Lorsqu'elles sont bien sèches et qu'on a l'espace voulu, les mettre toute l'ouverture en bas en les superposant les unes sur les autres; cependant, faute d'espace, on les empile en "plaçant" entre chacune d'elles des cordages ou de la paille, ou encore les placer sur le côté. Ce qui est préférable, n'acheter que des chaudières ayant des "oreilles".

Les "goutterelles" sont enlevées avec de grandes attentions pour l'écorce de l'érable qu'il ne faut pas endommager.

Les "chalumeaux" sont lavés immédiatement en les faisant tremper dans l'eau bouillante. On les fait ensuite sécher, puis on les range dans une boîte propre, bien fermée, à l'abri des poussières. Les réservoirs à sève sont remisés dans un endroit sec, retournés sens dessus dessous, après les avoir bien asséchés.

Quant aux casserolés, il est un moyen bien simple pour les préserver contre la rouille pendant la morte-saison. Après les avoir lavées et bien essuyées les enduire de saindoux fondu, appliqué avec une flanelle.

FEUILLETON
Pour lire à la veillée

Le poêle

(Par l'honorable juge Adjutor Rivard)

Le poêle de chez nous est à deux ponts, bas sur pattes et massif. Sur ses flancs, aux parois épaisses, des reliefs déjà frustes dessinent des arabesques où se jouent des animaux étranges. Dans son vaste foyer une bûche d'érable entre toute ronde, et, à l'époque des corvées, son fourneau cuit sans peine le repas de vingt batteurs de blé.

L'été, quand le soleil *grâle* les visages et mûrit les grains, le poêle se repose. Toujours à son poste pourtant, dans la cuisine, au beau *mitan* de la *place*, il se rend encore utile:il sert de garde manger.

Mais sitôt que vient l'automne, et qu'il commence à *gelauder*, le poêle se réveille. Et tout l'hiver, sa respiration s'échappe du toit, érigée en spirale dans l'air tranquille, ou fuyante et déchirée par la rafale. Tout l'hiver, il chante, ronfle, ou murmure; dans les nuits calmes, quand les *marionnettes* dansent au ciel pur, la voix du poêle se fait régulière, monotone, rassurante; mais si le *nord-est* court la campagne, tourmente les arbres nus, et hurle, le poêle gronde, furieux. Il défend le logis contre le froid qui pince; sa chaleur se répand, bienfaisante, sous les poutres noires, et jusque dans la *grand'chambre*, où l'on ne va qu'aux jours de fête et aux jours de deuil. Il fond la neige maligne que la *poudrerie* souffle sous la porte mal fermée, réchauffe les petits pieds rougis, fait fumer la bonne soupe.

C'est l'âme de la maison. S'il éteignait ses feux, s'il ne mettait plus au toit son panache de fumée, si son ronflement sonore se taisait soudain, soudain la maison serait morte. "Foyers éteints, familles éteintes". Aussi bien que l'âtre, le poêle canadien garde les traditions ancestrales.

A ceux qui savent allumer leur pipe avec un tison, et qui aiment à fumer, en songeant, devant la porte du poêle, ce dieu du logis est d'aussi bon conseil que le feu de cheminée.

Au coin de l'âtre, on se prend parfois à rêver, à construire des châteaux en Espagne, et tout s'effondre, hélas! avec le tison qui croule, s'envole avec la bluette qui monte, s'évanouit avec l'étincelle qui meurt. A la porte du poêle, il faut penser, et c'est au bâtiment de projets plus solides qu'on travaille. Car le poêle est grave, le poêle est sage, le poêle n'invite pas aux vaines rêveries. Les chimères qu'évoque la chanson de l'âtre déplaisent à ce vétéran; il étouffe ces voix du feu, frivoles et légères, qui, dans les cheminées ouvertes, fredonnent, sifflent, crépitent, et font entre les chenets un concert de caprice et de fantaisie: il les fond toutes en un ronflement sévère. Il craint aussi, pour ceux qu'il aime, le prestige des étincelles, la fantasmagorie des flammes, le mensonge de leurs formes changeantes; il cache aux regards des hommes son lit de braise ardente. L'œuvre du feu s'accomplit en secret dans l'enfer de ses flancs; seul, l'œil rouge qui perce sa porte révèle les souffrances éclatantes et mystérieuses du bois qui pleure.

A la *brunante*, les voisins viennent *fumer;* ils arrivent tout *enneigés*, et le poêle réjouit leurs mains gourdes. Quand ils sont groupés devant sa porte, et qu'ils *allument* à la ronde, il aime, le poêle des *habitants*, qu'on s'entretienne autour de lui de la terre *fermée* par les froids d'automne, des *bâtiments* qu'on répare, du *train* de la ferme, des travaux monotones de l'hiver, des bêtes qu'on soigne, des blés en grange, de la *sucrerie* qu'on entaillera, des hasards de la moisson future.. "Il faisait presque jour, la nuit de Noël, dans la *tasserie;* c'est signe que les blés seront *clairauds*, l'été *qui vient*... L'année dernière, les *ajets* l'avaient dit, et il y en eut *à pleines clôtures*... Au printemps, on engagera Pierre-à-Grégoire; il laboure *une beauté* mieux que les autres et prend plus de *mie*. On fera de l'*abattis* au *sorouêt* de la *rochière*, de l'autre côté du grand *brûlé*... Joseph-à-François va à la ville demain prendre une *consulte*: il a envie de *déchanger* de cheval: il a *pour son dire* que celui qu'il a eu du maquillon n'est pas assez *amain*... Les *petis gars* ont pris deux lièvres au collet, hier; c'est *matin*, pour des lièvres... La *bordée* de ce soir a presque *abrié les balises:* va falloir se lever, demain, avec *la barre du jour*, pour *ouvrir les chemins* avant que le *grand-voyer* passe, parce que, s'il *s'adonnait* à venir par ici dès le matin, on payerait sûrement l'amende... Il n'est *pas guère avenant*, le *grand-voyer;* pour un *banc de neige*, il nous fait des *misères*. Pourtant, il y en a des *cahots*, dans sa *part de route*, à lui. Et puis, quand le bon Dieu fait neiger, je *pouvons* pas les empêcher les *bancs de neige*"....

Le poêle est sévère, mais il permet qu'on s'amuse. Il a vu plus d'une *danse*, accompagné de sa voix grave plus d'une chanson, entendu les meilleurs *violonneux* de la paroisse, et plusieurs, qui maintenant sont disparus, ont devant lui *battu les ailes de pigeon* comme ne savent pas le faire les *jeunesses* d'aujourd'hui. C'est dans la pièce qu'il habite que se donnent les veillées d'hiver, où les beaux conteurs disent à tour de rôle leurs histoires, et luttent à qui aura le plus d'esprit, à qui amènera le mieux un bon mot au bout d'un conte. Et la langue qu'on parle autour du poêle n'a rien du parler mièvre ou corrompu des villes; c'est la langue rude et franche, héritée des ancêtres, et dont les mots "ne sont guère que du sens."

Le poêle se souvient aussi. Il veut qu'on parle souvent des aïeux,qui, les uns après les autres, ont, à l'accoutumée, *tiré leur touche* devant sa porte, et dont il a éclairé de la même lueur les visages honnêtes. Le maître d'aujourd'hui, fils des anciens, et dont le front déjà s'argente vers les tempes, leur ressemble. Comme eux, la nuit venue, et les voisins partis dans la neige, il s'agenouille, avec *la femme* et les enfants, dans la bonne chaleur qui rayonne, sous le vieux Christ pendu à la muraille; et le poêle qui se souvient, mêle sa voix familière à la prière du soir.

Puis la marmaille gagne les lits à *baldaquins*. La lampe s'éteint... Quelque temps encore, un chuchotement se fait entendre: à la porte du poêle, dans l'obscurité, le père, sa dernière pipe au dents, la mère, son chapelet encore aux doigts se parlent à voix basse, lentement, des choses que l'on aime à se dire seul à seul et qu'il est aussi bon que les enfants ne sachent point: souvenirs intimes, espoirs communs, craintes partagées... Dehors le vent a cessé, tout est calme. Seul témoin des confidences de ses maîtres, le poêle murmure plus doucement. L'heure glisse, discrète, sur les deux têtes rapprochées, et l'entretien se prolonge, doux et grave, dans la nuit...

Enfin les voix se taisent. Tout repose. Seul, le poêle murmure encore; la lueur de son œil demi-clos éclaire vaguement les choses et se joue sur la muraille; au-dessus du toit, la fumée monte, blanche et droite, au clair des étoiles. Le poêle veille sur la maison qui dort.

Quelques aspects du classement du fromage

Le classement des produits laitiers présente des difficultés spéciales, que l'on ne rencontre pas dans le classement des autres produits comme le grain, la laine, les fruits, etc., parce que ces derniers ne sont pas sujets à ces changements subits d'arome ou de goût qui se produisent dans le beurre et dans le fromage. C'est là un point auquel les fromagers devraient songer lorsqu'ils se sentent portés à se plaindre de la façon dont leur fromage a été classé. Il nous arrive parfois, en effet, de recevoir des plaintes et même quelques reproches de la part des fabricants dont le fromage a été placé dans la deuxième catégorie; ils prétendent que certaines personnes ont vu le fromage à la fabrique et l'ont déclaré No 1. Ils oublient que le goût du fromage peut s'être détérioré dans l'intervalle; dans tous les cas, rien n'est plus facile pour une personne irresponsable que de dire que le fromage ne laisse rien à désirer, plutôt que de s'exposer à faire de la peine en le critiquant. On ne devrait pas s'imaginer que l'expert-classeur est toujours dans le tort, tandis que celui qui fait des louanges a toujours raison. On ne saurait se baser sur cette possibilité de différence entre la fabrique et l'entrepôt pour recommander le classement à la fabrique ou au point d'expédition. En fait, cette différence souligne, au contraire, l'importance d'imaginer un système qui donne au classeur toutes les occasions possibles pour découvrir les fautes de goût ou de saveur dans l'article qu'il examine. En d'autres termes, l'arrangement idéal serait de faire faire l'inspection seulement quand on est raisonnablement sûr que les caractères permanents se sont développés. Il y a, bien entendu, deux points de vue à prendre en considération à ce propos. Naturellement, le propriétaire du beurre ou du fromage désire que le classement soit fait à l'époque et dans les conditions qui offrent toutes les chances possibles pour que les défauts restent non découverts; en d'autres termes, il veut que ces produits, beurre ou fromage, soient classés lorsqu'ils ont toutes les chances d'être mis dans la plus haute catégorie. C'est là le point de vue privé ou le point de vue individuel.

L'autre point de vue, le point de vue du public, c'est que le classement doit être fait à l'époque et dans les conditions qui permettent de découvrir tous les défauts possibles et probables, afin que, lorsque le beurre et le fromage seront vendus, les catégories correspondront à la qualité et à l'état réel des produits. Si, dans un grand nombre de cas, le classement ne correspond pas à la qualité, alors tout le système échoue et ses bienfaits et ses avantages sont en grande partie perdus. On ne peut pas critiquer le propriétaire qui désire obtenir les meilleurs résultats possibles du classement, quelles qu'en soient les conséquences pour l'industrie en général, mais, en même temps, on ne peut pas non plus critiquer l'autre point de vue, qui cherche à protéger l'industrie et à faire du classement un service réel.

J.-A. Ruddick.

MARQUES DE COMMERCE

En tout pays, demandez le GUIDE DE L'INVENTEUR qui sera envoyé gratuit.

MARION & MARION

364, rue Université, - Montréal
72½ rue St-Pierre, - - Québec
et Washington, D. C.

Pour la Protection des Brevets

Venez à moi avec confiance. Envoyez votre invention ou demandez un registre d'INVENTION GRATUIT.

FREE BOOK
Z. H. POLACHEK
PATENT ATTORNEY
CONSULTING ENGINEER
70 WALL ST.
NEW YORK

Coupon
Nom.....
Adresse.....
ECRIVEZ VOTRE NOM CLAIREMENT

Connaître un homme, c'est l'aimer ou le plaindre.

Tu ne possèderas la paix que si tu la donnes.