

La fabrication du sucre d'érable

A quel degré faire cuire le sucre ?

Les emballages les plus pratiques.

L'évaporateur moderne, ses avantages, son entretien.

M. CYRILLE VAILLANCOURT

Si le sirop est converti en sucre avant même qu'il refroidisse, on en retirera un bien plus beau produit.

Dans cette concentration du sirop pour faire le sucre, il y a encore précipitation de malate, avec tendance de la part du sirop en ébullition à devenir mousseux et à "gonfler". Pour remédier à cet inconvénient, on utilisera encore, si possible, quelques gouttes de lait de préférence à tout autre palliatif. Le lait employé en très petite quantité ne gâte aucunement la saveur du sucre. Il faut écumer la masse en ébullition.

Pour déterminer le degré de cuisson du sucre, on se sert du thermomètre. Certains fabricants emploient d'autres moyens acquis par la pratique tels que: mettre un peu de sirop bouillant dans l'eau froide ou sur la neige; mais pour avoir un produit de consistance uniforme, il est bien préférable de se servir du thermomètre.

A QUEL DEGRÉ FAIRE CUIRE LE SUCRE?—Si l'on veut faire du sucre pour mouler en pains et qui se tiennent bien, destinés à la consommation immédiate, 240° F. suffisent. Si le sucre est destiné à l'exportation ou le grand marché, cuire de 242° à 244°. A la fin des sucrées on pourra même se rendre à 246° ou 248°. Le sucre mou mis en seaux doit se cuire à 233° ou 235°. Il ne faudra pas oublier de tenir compte de l'altitude et retrancher 1 ou 2° ou 3°, etc., selon le degré d'ébullition de l'eau naturelle.

La quantité de sirop que l'on peut convertir en sucre en une fois est encore une question discutée.

Cependant, l'on peut dire que 1½ gallon à 2 gallons de sirop (c'est-à-dire 15 à 20 livres de sucre) donneront un meilleur résultat que si l'on en fait cuire 50 ou 60 livres à la fois.

Lorsque le sirop atteint son degré normal de cuisson, retirer la casserole du feu et remuer tranquillement, puis, vers la fin du refroidissement, quand le sucre a pris "son grain", l'agiter vivement afin de lui donner une meilleure couleur. Le verser dans les moules pendant qu'il est encore assez mou. Ces moules sont au préalable lavés à l'eau froide, puis égouttés.

Ne pas laisser le sucre dans les moules trop longtemps; sans cette précaution, il perd sa couleur uniforme et se couvre ici et là de taches blanches.

DOIT-ON FAIRE DE GROS OU DE PETITS EMPAQUETAGES ?

Celui qui vend son sirop sur le marché des villes ou dans les épiceries locales y gagne beaucoup à le mettre en bouteilles ou en bidons ne servant qu'à cet usage. Chaque récipient doit porter une étiquette sur laquelle sont inscrits le nom et l'adresse du vendeur; c'est ainsi que se fait la réclame gratuite.

Il est bien compris que seul le sirop de premier choix se met en bouteilles. Quant au sucre, en faire de jolis petits pains de 1 à 2 livres, enveloppés soigneusement dans du papier paraffiné, et si l'on parvient à se créer une clientèle choisie, le mettre dans de jolies petites boîtes. Ces boîtes coûtent peu et donnent au produit l'avantage de mieux paraître; il y a s'en dire que le

prix obtenu est de beaucoup plus rémunérateur.

En tout cas, ceux qui sont à proximité des grands centres et qui peuvent vendre sur le marché local doivent faire de petits pains.

La raison qui vient à l'appui de ce conseil est toute simple: c'est que le

consommateur qui ne peut faire une provision de sucre achète, de temps en temps, un petit pain. Est-ce qu'un pain de 30 livres à 40 livres de sucre est à la portée de toutes les bourses?

Quant aux endroits éloignés des grands centres où l'on vend le sucre en "bloqué", dont la plus grande partie est exportée; pour ceux-là, les conditions changent et alors, ils peuvent faire de plus gros pains. Le sucre destiné à l'exportation doit être cuit bien dur.

(Suite à la page 239)

La routine n'engendre jamais le progrès.



Sur le plancher, la Carpette Congoleum Sceau d'Or No 398 du joli dessin "Aspen".

Oh! la boue ne peut endommager ma nouvelle Carpette Congoleum!

Une cuisine charmante, sans tache — l'orgueil de tout cœur de femme. Une carquette Congoleum Sceau d'Or, fait de la cuisine un endroit où il est si agréable de travailler. Et puis Congoleum est si facile à nettoyer. La boue et les saletés qui viennent du dehors peuvent être enlevées de sa surface douce et imperméable en un moment.

Les carquettes Congoleum rendent chaque pièce charmante et vraiment logeable — moyennant un prix bien minime! Et ils viennent — en une si grande variété de dessins — depuis les effets Orientaux élaborés et les jolis patrons fleuris jusqu'aux sobres dessins conventionnels.

Épargnent du Temps et de l'Argent

De plus, les Carquettes Congoleum Sceau d'Or, possèdent des qualités pratiques, qui les recommandent. Elles sont fabriquées pour résister au dur usage. Leur surface est ferme, douce — et facile à nettoyer.

De toute façon vous trouverez que les Carquettes Congoleum Sceau d'Or représentent une réelle économie. Elles épargnent du temps et du labeur — et elles vous économisent de l'ar-

gent aussi. Parce qu'elles sont très bon marché, et très durables.

Cherchez le Sceau d'Or

Durant plusieurs années, les Carquettes Congoleum Sceau d'Or ont été vendues sur la base. "Satisfaction garantie ou Votre Argent Remis". Il n'y a seulement que les carquettes portant le Sceau d'Or illustré plus haut qui vous offrent une sûreté de valeur, une durabilité aussi tangibles et une réputation aussi bien établie. Cherchez alors le Sceau d'Or sur les carquettes que vous achetez.

Votre Marchand garde ces Jolies Carquettes

Permettez à votre marchand de vous les montrer. Elles sont fabriquées dans toutes les dimensions populaires depuis les petites nattes jusqu'aux carquettes de 9 pieds par 15. Écrivez pour avoir le dépliant coloré. Le coupon ci-dessous est pour votre commodité.

CONGOLEUM CANADA LIMITED.

1270 rue St-Patrice, Montréal, Québec.

Fabriquées au Canada
— par des Canadiens
— pour les Canadiens

CARPETTES ARTISTIQUES
EN
CONGOLEUM
Marque Sceau d'Or

Congoleum Canada Limited.
1270 rue St-Patrice,
Montréal, Québec. B. F.

Messieurs.—Je serai heureux que vous m'adressiez (sans charge ou obligation aucune) une copie de votre dépliant illustré dit "Carpettes modernes pour maisons modernes".

Nom.....
Rue.....
Bureau de Poste.....
Prov.....

pignon sur rue ?
t sous-sol, che-
pent tirer de son
ts, la toile de ses
structions, le pain
avoir à qui que ce
nent, sur le che-
terre et le foyer.

INS

dans le village de
sie, a eu pour résul-
plète de ces dames-
e traiter plus douce-

Axena Karaseva,
mes se rendirent à
um. Ensuite, Mme
lle déclara: "Nous
Nos maris nous bat-
amais nous n'enten-
soumettre plus long-

maris, par cet ultima-
omme leurs aides et
s n'aient pas la main
retournerons au logis

es du village étient
nder.
blant de tous leurs
amendement,
mais, à recourir à de
nari.

ment du terrain sur
ébec ne néglige rien
s, on s'évertue à per-
le puisse mieux faire

continuer l'excellent
enté, récemment, les

commentaires inté-
ire de la province de
ur son bureau et tous
maintenant portée à
lus active. D'aucuns,
sation, trouveront le
Ontario paie \$100,000
critique.

re Fédérée de Québec
rofitables. Il se fabri-
s qui feraient bonne
de les faire connaître

urd'hui sur le marché
s. Le gouvernement,
e de les répandre non
les centres canadiens,
pporte le plus, et plutôt
rit de demander plus
ultivateurs.

stiques pour

ccidente, Hyslop et Quaker
onné des souches qui ont
ivers rigoureux à la ferme
centrale, à Ottawa.

st difficile pour les pépinié-
utres personnes de se pro-
ches de variétés rustiques,
l'horticulture à Ottawa, dit
pris pour système de faire
la presse à cidre tous les
mmetiers les plus rustiques
ers russes afin d'en extraire
se propose de cultiver ces
produire des souches de
seront vendues directement
sonnable par mille aux pro-

s donnés dans ce bulletin
ssité de racines rustiques
omiers, s'appliquent encore
riers et aux pruniers. On
courir ce bulletin en s'adres-
sant aux Publications, Minis-
tre de l'Agriculture, Ottawa.