

COURS COMMERCIAL.

QUATRIÈME CLASSE.—*En français* : Thomas Dionne (2 fois), Georges Lavoie ;—*En anglais* : Michel Chamberland (2 fois), David Chénard.

TROISIÈME CLASSE.—*En français* : Herménégilde Faucher (2 fois), Endore Roy ;—*En anglais* : Herménégilde Faucher, Arthur Dessaint, Endore Roy ;—*Arithmétique* : Herménégilde Faucher, Arthur Dessaint.

DEUXIÈME CLASSE.—*En français* : Armand Pronlx (2 fois), Robert Sasseville ;—*En anglais* : Armand Pronlx (3 fois) ;—*Arithmétique* : W. A. Boswell.

PREMIÈRE CLASSE.—*En français* : Magloire Lévesque (3 fois), François Benoit.

CAUSERIE AGRICOLE

LA FABRICATION DU SUCRE D'ÉRABLE

À la fin de mars commence la fabrication du sucre d'érable, dont l'importance grandit tous les jours avec l'augmentation de notre population et la destruction de nos forêts. Cependant nous n'attachons pas assez d'importance à cette industrie, car dans plusieurs endroits de la Province, le succès obtenu dans la fabrication du sucre d'érable laisse aussi à désirer. L'outillage a été considérablement perfectionné. Mais cette amélioration propre à donner au sucre une plus grande valeur par sa bonne qualité et sa belle apparence, ne s'est produite que dans un petit nombre de comtés, et pour cette raison nous croyons devoir donner ici les méthodes les plus recommandables, au moment où on va commencer la fabrication du sucre, de manière à permettre aux cultivateurs de se pourvoir de suite de tout l'outillage indispensable à une bonne fabrication.

Nous empruntons ces intéressants détails au *Courrier du Canada* :

L'érablière.—Avant tout il faut apporter le plus grand soin à l'entretien des érables, en enlevant ceux qui seraient atteints de chancre, mal conformés, ou trop près les uns des autres et se nuiraient mutuellement, tout en rendant la circulation difficile. Toutes les jeunes ponces superflues doivent être rigoureusement coupées ou arrachées ainsi que les arbres d'essences différentes. Cet entretien de l'érablière est de rigueur de la part des cultivateurs qui veulent obtenir les plus beaux résultats.

Chaudières.—Les auges en bois ont plusieurs inconvénients qui les ont fait abandonner pour les chaudières. Les auges donnent un mauvais goût à l'eau d'érable, facilitent son évaporation par le moindre vent et reçoivent toutes les feuilles qui tombent de l'arbre. Ces auges sont de plus en plus mauvaises à mesure qu'elles vieillissent lorsqu'elles ne sont pas écartées. La fabrication des chaudières de fer blanc est très facile et peut se faire par les cultivateurs eux-mêmes pendant le mois qui commence.

Gouttières.—Elles se font généralement en bois mais nous recommanderions de les faire en fer blanc. On peut employer à cela les retailles des chaudières, coupées 3 ou 4 pouces de longueur et un pouce et demi de largeur à un bout et un pouce à l'autre. Le bout le plus large est affilé sur la moule puis façonné en forme de gouge au moyen d'un maillet et de deux bois durs dont l'un est creusé en gouttière et l'autre

arrondi, de manière à s'ajuster; ces gouttières sont enfoncées dans l'écorce au marteau.

Charroi de l'eau d'érable.—Il se fait avec une voiture et un tonneau trainés à bras ou par un cheval. Le charroi à bras est trop fatiguant et trop long, et si la sucrerie est bien entretenue et nette de toutes broussailles un traineau étroit pourra facilement circuler dans toutes les directions. Près de la cabane à sucre est un immense tonneau servant de réservoir et muni d'un robinet garni d'un petit tuyau débouchant dans les chaudières à évaporer de manière à les entretenir continuellement par un petit courant de sève.

Appareils à évaporation.—Généralement on emploie des chaudières soit en fonte soit en cuivre. Le fer noircit le sucre et doit être faïencé pour donner un bon résultat; les chaudières en cuivre doivent également être étamées. Les chaudières sont placées au milieu de la cabane et dans ces circonstances il faut beaucoup de bois pour obtenir l'ébullition. Il serait plus économique d'employer quelques briques, même à sec, à construire une espèce de canal recouvert par trois chaudières. Le premier recevrait le plus gros feu et le reste de la chaleur serait utilisé au profit des deux autres avant d'arriver à la cheminée ou au tuyau destiné à donner du tirage à cette espèce de fourneau et à donner un passage à la fumée. La conduite de ces trois chaudières demande une attention toute particulière. L'eau d'érable est d'abord versée du réservoir dans le premier chaudron placé près de la cheminée et le plus éloigné du foyer. Ce chaudron est le plus grand et doit être continuellement rempli. Il reçoit un peu de chaux; puis on enlève les écumes à mesure qu'elles se présentent à la surface. Après que la sève a été quelque peu concentrée, elle est versée dans le second chaudron, dont les écumes sont jetées dans le premier. Arrivée à une consistance sirupeuse l'eau d'érable est enfin transversée dans le dernier chaudron après avoir passé à travers des sacs de flanelle placés au-dessus. Les tissus de laine, s'ils sont neufs, devront être ébouillantés à plusieurs reprises, lavés et séchés à l'air libre, autrement ils communiqueront au sucre une saveur très désagréable. Là le sirop est amené à une concentration convenable pour la cristallisation.

Aux États-Unis on emploie avec succès, pour évaporer l'eau d'érable, de grands "bacs," faits avec une feuille de tôle de huit pieds sur quatre cloués sur deux montants, formant côtés, en madriers de 8 pieds de longueur sur six pouces de hauteur et arrondis à leurs extrémités. Ce "bac" forme le dessus d'un fourneau bâti en mortier et de trois pieds de largeur seulement, de manière à laisser six pouces de chaque côté pour appuyer le "bac." À un bout du fourneau est un tuyau servant de cheminée, donnant un tirage suffisant, à l'autre bout est le foyer. À un coin du "bac" se trouve un robinet pour laisser couler le sirop dans le chaudron où se fait le sucre. Avec cet arrangement l'évaporation marche avec une vitesse étonnante et avec une grande économie de combustible; nous le recommandons tout particulièrement à nos cultivateurs, vu qu'il donne de magnifiques résultats chez nos voisins.

Fin de la campagne.—Laver avec soin tout l'outillage et le mettre en sûreté; mettre les gouttières et