

une petite quantité ; ce qui devient de plus en plus facile par l'expérience. Lorsque le sucre est cuit, et qu'il est assez refroidi, on le met dans des cônes d'écorce de bouleau ou dans des boîtes de bois pour le faire sécher. En réduisant le liquide, le plus grand danger à appréhender est de le laisser brûler surtout lorsqu'il est à la consistance de la mélasse, puisque, si cela arrive, il est impossible de le convertir en bon sucre ; le résultat est alors une masse coriace, noire, gluante et de peu de valeur. Voilà en quoi consiste la méthode de clarification qui procure du sucre d'une très-belle qualité.

On préfère ordinairement le sucre candi au sucre d'érable pour l'usage de la table, parce que celui-ci est trop malpropre, qu'il est généralement acide, et de plus chargé des sels de l'oxide de fer, en si grande quantité qu'il donne presque toujours une couleur noire au thé. Ces objections peuvent être levées sans de grandes difficultés. L'acidité sera totalement neutralisée en mettant une once d'eau de chaux claire par gallon d'eau d'érable, et le danger qu'a le sirop d'adhérer aux parois de la bouilloire entièrement évité. L'acide particulier au sucre d'érable, combiné avec la chaux dans la proportion susdite, se trouve être excessivement soluble en alcool ; de sorte que ce sucre jaune peut être rendu blanc en peu de minutes en le plaçant dans un cône réservé, ouvert par le haut et tout percé de petits trous à son fond ; on verse alors sur la base du cône (devenue la partie supérieure) une certaine quantité d'alcool. L'alcool filtrera à travers jusqu'à ce que le sucre devienne blanc. Il doit alors être séché et fondu de nouveau dans de l'eau bouillante, et encore évaporé jusqu'à ce qu'il devienne assez dense pour cristalliser. Alors versez-le encore dans le cône et laissez-le durcir. Par ce procédé on a du sucre d'érable blanc ; l'alcool et les acides seront entièrement dissipés par la vapeur. Ce sucre sera aussi pur et aussi délicieux que le mieux raffiné qui nous vient de pays étranger. Mais pour obtenir cette qualité de sucre, il faut une propreté, une attention et des soins constants. Sans cela, on ne fera qu'un article inférieur, malpropre, parfois dégoûtant, au lieu de ce parfum délicieux qu'on est toujours sûr

d'obtenir en agissant convenablement et avec les bons instruments.

J'espère M. le Rédacteur, que le printemps qui arrive va nous donner beaucoup de sucre. Un *sucrier* de cinquante ans d'expérience me disait que, lorsque le croissant de la lune de juillet est pluvieux, c'est le signe d'une grande abondance de sucre au printemps suivant : je l'ai remarqué aussi moi. Cela est conforme aux principes de la botanique qui nous apprennent qu'outre la session de sève du printemps, (qui arrive après le temps du sucre,) il y en a une seconde qui a lieu vers le mois d'août (de la tom. II. p. 84-) : et alors plus le terrain est humide, plus les érables puisent de sève ; et plus l'érable s'est saturé de sève en été, plus il en peut distiller au printemps. Espérons que nos confrères des sucreries voudront y penser et faire leur possible pour améliorer leur procédé ; en se faisant ils auront sans aucun doute le bon résultat qu'a eu

UN SUCRIER.

Février 1848.

HAUT-CANADA. — Nous trouvons dans le *Herald* du 24 février des chiffres remarquables que nous nous empressons de mettre devant nos lecteurs, d'autant plus que nous croyons qu'ils peuvent les intéresser :

Le nombre de townships en 1825 soumis à la taxe dans le Haut-Canada était de 191, en 1846 il était de 329. En 1825, le nombre d'acres de terre en culture était de 597078 ; en 1846, il était de 2458056. En 1847, dans 10 districts l'augmentation a été de 102976 acres de terre cultivée.

La valeur de la propriété foncière taxée était, en 1825, de £2311156 ; en 1832, de £3439100 ; en 1835, de £4351989 ; en 1837, de £4742078 ; en 1839, de £5420409 ; en 1842, de £6984188 ; en 1845, de £7738873 ; en 1846, de £8194667 ; en 1847, l'augmentation dans 7 districts a été de £272974.

En 1825, le montant de la taxe prélevée