

lorsque la coulée se fait lentement; d'autres croient qu'il suffit de le faire tous les deux jours, lorsque le temps est très frais, surtout si l'on emploie de la glace pour tenir la sève froide. Si l'on veut obtenir une ébullition rapide, la couche soumise à la cuisson doit être peu profonde, et le bois employé pour le feu doit être très sec, sain et coupé fin. On emploiera de préférence du bois mou car il est plus inflammable. Tous sont d'accord sur ce point.

*Finissage du sirop:* Presque tous les sirops médaillés avaient été finis dans l'évaporateur principal. On prétend que le produit se noircit lorsqu'il est réchauffé. Un des fabricants soutire toutes les cinq minutes à la température de 219 degrés.

*Filtrage:* Tous les fabricants qui nous ont adressé un rapport coulent la sève une fois et le sirop une fois également. Plusieurs coulent la sève deux fois, la première dans un filtre métallique à mailles fines, placé sur la tonne de ramassage, et la seconde dans un filtre de coton, sur la cuve de réception ou réservoir. Quelques-uns filtrent le sirop bouillant par des filtres de feutre spéciaux, d'autres se servent de flanelle épaisse pliée en deux ou trois.

*Sucre:* Tous les exposants médaillés admettent que pour faire un sucre de choix, il est nécessaire d'employer du sirop de choix, de couleur claire. On commence par le filtrer dans du feutre ou de la flanelle, puis on le fait bouillir rapidement, par quantités moyennes, dans une bouilloire spéciale. Si le sucre doit être conservé longtemps, il vaut mieux le finir en l'agitant très faiblement et le couler dans les moules pendant qu'il est chaud. Il devient alors dur et granuleux, et ne fond pas. Si l'on veut un sucre moins dur, destiné à la consommation immédiate, il vaut mieux le brasser presque constamment pendant qu'il refroidit. On obtient ainsi un sucre plus doux qui se coupe facilement au couteau. Quelques-uns des sucres médaillés étaient de l'espèce mi-transparente, très durs, les autres avaient une consistance plus tendre, mais tous étaient de couleur claire, presque identique à celle de la qualité No. 1, représentée à la figure 3, page 4.

*Emballages:* Les fabricants qui vendent au détail recommandent le bidon d'un demi-gallon ou d'un gallon, recouvert d'une étiquette attrayante.

*Considérations supplémentaires:* Aux fabricants qui visent à obtenir un produit supérieur, on recommande, avant tout, la propreté et la célérité. C'est-à-dire que les ustensiles doivent toujours être aussi propres que possible, la sève ramassée souvent, bien filtrée et soumise à une ébullition rapide et sans arrêt. Si l'ébullition est lente ou si on la recommence, le sirop prend une couleur foncée.