

font; mais si l'on veut parvenir à obtenir du beau sucre, il faut nécessairement qu'elles soient de cuivre, à cause de la grande tendance d'acidité qu'a l'eau d'érable bouillie dans un vaisseau de fer. Les bouilloires les moins profondes et les plus larges sont les meilleures, parce qu'elles accélèrent davantage la vaporisation et que le liquide y est moins exposé à brûler. Tous ces instruments, ainsi que plusieurs autres qu'il n'est pas nécessaire de mentionner ici, doivent se préparer dès l'hiver, afin qu'il n'y ait aucun retardement lorsque le temps du sucre arrive, temps qui varie plus ou moins chaque année.

*Manière d'entaille* : — La gondrille d'environ un pied de long se place à environ un pouce et demi au-dessous de l'entaille qui doit avoir dans l'arbre environ un demi pouce de profondeur pour procurer le meilleur écoulement de la sève. La méthode de percer avec un vilebrequin est la meilleure pour la conservation des arbres; la sève est conduite par la gondrille de l'entaille dans l'auge ou dans le vase de terre ou de grès préparé pour la recevoir. Lorsque l'on met plusieurs gondrilles au même arbre, les entailles se font à la distance horizontale de cinq ou six pouces l'une de l'autre, et à environ vingt pouces de haut, du côté de l'arbre exposé au soleil ou du côté qui est le plus branchu. L'eau doit être recueillie tous les jours et mise, on la filtrant à travers une flanelle, dans les tonnes ou réservoirs en attendant qu'on la fasse réduire : ce qui doit se faire le plus tôt possible, car la qualité du sucre dépend beaucoup de la fraîcheur de l'eau. Ce liquide, comme on a déjà dit, a une grande tendance d'acidité qui produit un prompt effet qui est de l'empêcher de faire du sucre, ou du moins du beau sucre. Quand l'eau d'érable doit passer plusieurs jours dans les réservoirs, on doit contrarier cette tendance d'acidité en y jetant un peu de chaux éteinte. Si les seaux, les auges ou les vases de terre deviennent blancs et gluants, ce qui est produit par le peu de sève qu'ils contiennent dans un temps chaud, durant lequel les arbres ne distillent presque point, on doit les laver avec de l'eau chaude dans lequel il y a un peu de chaux.

Avant de mettre l'eau d'érable dans les bouilloires pour la faire réduire on doit

encore la passer dans une flanelle forte et bien nette : les bouilloires doivent avoir été très-bien nettoyées. Le feu doit se faire sous le chaudron seulement ; car, quand le feu va aux côtés du chaudron, l'eau qui touche le paroi brûle, ce qui donne une bien méchante qualité au sucre. Il faut tous en temps nettoyer la surface du chaudron avec une écumoire. Cet instrument consiste en une grande cuiller de fer-blanc presque plate et tout percée de petits trous. On empêche le liquide de répandre, en suspendant au-dessus de la bouilloire un morceau de gras de lard, à une élévation telle que le liquide ne puisse répandre sans le toucher. De nouvelles additions de sève se font à mesure que le volume se vaporise. Quand le liquide est réduit en sirop ou mélassé clair, il faut l'ôter de dedans la bouilloire et le conler encore à travers une flanelle forte et bien propre dans une jarre dans laquelle on le doit laisser au moins vingt-quatre heures. Le sirop clair doit être séparé du sédiment (1) qui se trouve au fond de la jarre, et mis dans une bouilloire nette qui ne doit pas en recevoir plus qu'aux deux tiers de sa capacité. Ce sirop doit être réduit en sucre sur un feu lent. Peu de temps avant que le sirop soit au point d'ébullition, (c'est-à-dire avant qu'il bouille,) pour compléter le procédé de clarification, on mêle ensemble le blanc d'un œuf bien battu, environ une chopine de lait frais et une cuillerée à thé de salérat (2) (carbonate de potasse pur) ; puis on mélange cette composition avec une quantité de sirop capable de faire une vingtaine de livres de sucre. L'écume, qui viendra alors à la surface, doit être soigneusement ôtée avec l'écumoire : on doit, autant que possible, ne pas laisser bouillir le sirop avant d'avoir tout ôté l'écume qui peut surgir. Il faut s'assurer du véritable temps de tirer le sucre de dessus le feu en en faisant refroidir et grêler

(1) Le sédiment est la crasse qui se dépose au fond du vase.

(2) L'usage de ce sel est bien connu, car c'est ce sel que l'on emploie pour faire lever les pâtisseries, nos habitants de la campagne le connaissent ordinairement sous le nom de *soda* ; ce n'est pas *soda* qu'il faut acheter, mais *salérat*.