

L'Industrie Erablière dans la Province de Québec

L'industrie érablière tient une place importante dans la Province de Québec et cependant elle est loin de rendre ce qu'elle serait capable de donner. Au lieu de 20,000,000 de livres que nous produisons, nous pourrions doubler ce montant en peu d'années. Nous pouvons en encourageant cette industrie mettre en peu de temps, dans les poches des cultivateurs, 4 millions de piastres au lieu de \$1,680,000 annuellement. On conçoit aisément ce qu'une telle augmentation de production et de revenus représente d'activité pour le commerce de détail.

Pour fabriquer du sucre de première qualité.

Trois points sont essentiels dans la fabrication du sucre d'étable de première qualité.

Le premier consiste dans l'emploi d'ustensiles nets et propres. La propreté y est pour beaucoup. Il faut laver souvent tout ce qui a servi à contenir la sève, les réservoirs, les bouilloires et les couloirs.

Que penseriez-vous d'un homme qui mettrait sa crème plusieurs jours de suite dans sa baratte pour faire son beurre, sans l'échauder chaque jour? — La sève est plus délicate que la crème. On devrait échauder les chaudières chaque fois qu'on les vide, mais ceci est une impossibilité pour celui qui entaille des milliers d'érables.

C'est pourquoi l'on ne peut faire un sucre qui conserve le goût fin après que les chaleurs ont commencé à faire s'écouler les chaudières et à faire éclore les microbes qui s'attaquent à la saveur et à l'arôme. Si le printemps est froid, on fait donc une plus grande quantité de sucre que si le printemps est chaud. La sève est aussi délicate que le lait et demande autant de soins de propreté.

Le deuxième point important, c'est de récolter la sève chaque jour. La sève sortie de l'étable se gâte très vite à l'air et demande qu'on l'évapore aussitôt que possible. Quand bien même la coulée n'aurait pas été abondante on doit récolter et évaporer.

Les fabricants négligents diront que, leurs chaudières n'étant pas pleines, il n'est pas nécessaire de récolter. — En récoltant chaque jour, vous augmentez la place nécessaire dans vos chaudières pour une journée de coulée abondante et vous mettez la sève recueillie à l'abri du contact de l'air.

S'il fait froid, comme il arrive dans les commencements de la saison des sucres, et que la sève se congèle, c'est moins mal de ne pas faire la récolte que lorsqu'il y a apparence de pluie ou de temps chaud.

Mettez des couvercles sur vos chaudières, car l'eau de pluie gâte la couleur de votre sucre, sans compter qu'elle vous fait faire des dépenses supplémentaires de bois de chauffage pour compléter l'évaporation.

Quand vous faites la récolte ayez soin de bien égoutter votre chaudière avant de la suspendre à l'arbre, s'il n'y a pas apparence d'une coulée immédiate, car moins il y a de sève dans la chaudière, plus elle s'écoulera.

Le troisième point important c'est le travail de l'évaporation et la conduite du feu sous vos évaporateurs.

Il faut du bois sec; quand bien même il ne serait pas bon, s'il est sec il fera de la flamme et c'est la flamme léchant le dessous de vos évaporateurs qui fait l'évaporation vive.

Entretenez un feu flamboyant et non de tisons de bois franc. Si vous vous servez de bois franc croisez-le dans le foyer, sous l'évaporateur, afin que l'air passant au travers alimente le feu et fasse de la flamme. N'ouvrez jamais les deux portes du fourneau (s'il y en a deux) en même temps. Entretenez votre feu par une seule porte à la fois, car en les ouvrant toutes deux vous laisseriez pénétrer un courant d'air froid sous vos évaporateurs, qui arrêterait l'ébullition de la sève et, chaque fois que vous arrêtez l'ébullition de la sève vous arrêtez aussi l'évaporation et ceci tend à noircir votre sucre.

Plus vite se fait l'évaporation, meilleur sera votre sucre ou votre sirop.

Pour réussir à faire une qualité supérieure il faut que vous voyiez de près à votre sucrerie, que votre industrie soit conduite avec diligence et que votre travail ne se laisse pas déborder par la surabondance de sève.

Plus votre récolte sera belle, plus vous serez encouragé à en disposer; vous en obtiendrez un meilleur prix et n'en pourrez jamais faire assez pour la demande.

Quand la sève a perdu son bon goût, faites du sucre mou que vous mettez en seaux ou tinettes; cela vous demande moins d'ouvrage que pour le mettre en pains, et votre sucre mou se vendra tout aussi bien, car les femmes des consommateurs préfèrent le prendre dans ces seaux avec une cullière, plutôt que de hacher un pain dur avec un couteau.

Le sirop d'étable fait d'une épaisseur voulue, c'est-à-dire contenant 13 livres et 3 onces au gallon impérial, peut conserver son goût fin d'étable ou "goût de printemps" pendant des années, si vous le gardez dans une place qui ne change pas souvent de température, cette dernière ne devant pas dépasser 50° F. Si vous le gardez dans une cave ayez soin de mettre vos bidons sur du bois et non sur la terre. Ayant ainsi du bon sirop, en n'importe quel temps de l'année vous pouvez faire du bon sucre.

CONVENTION DES MARCHANDS DÉTAILLEURS DU NOUVEAU-BRUNSWICK

Les marchands-détailliers de la province du Nouveau-Brunswick qui font partie d'une filiale de l'Association des marchands-détailliers du Canada Incorporée ont eu récemment une intéressante convention à Saint-Jean, N.B. On y remarquait environ cent cinquante délégués de diverses parties de la province.

La convention a été ouverte par le maire de Saint-Jean qui a prononcé une adresse de bienvenue. Le soir, après une promenade en automobile et une visite à la raffinerie "Atlanta Sugar", il y a eu un grand banquet. Le maire, M. E. Trowen, etc., ont adressé la parole aux invités. La convention s'est continuée le lendemain matin pour se terminer l'après-midi.

Dans la soirée M. E. Trowen a prononcé devant un nombreux auditoire un discours sur la loi d'Ontario relative aux évaluations et comment elle s'applique aux marchands-détailliers.

La filiale du Nouveau-Brunswick compte plus de sept cents membres. Elle a pour président M. W. Skinner, de Saint-Jean et pour secrétaire M. W. Hawker, également de Saint-Jean.

UNE INTERESSANTE BROCHURE.

Sous le titre de "Since 1847" (Depuis 1847) la compagnie d'assurance "Canada Life" vient de publier une brochure très artistique, ornée de jolies gravures dues à M. Fergus Kyle, le dessinateur bien connu, et d'une toilette typographique des plus soignées, dans laquelle est racontée, avec force détails intéressants, toute l'histoire de cette compagnie.

La "Canada Life" fondée en 1847 par M. Hugh C. Baker, alors gérant de la Banque de Montréal à Hamilton, Ont., est la plus vieille compagnie du genre au Canada. En 1899 le chiffre de ses affaires était de \$79,691,480 et en 1914 il s'élevait à \$157,407,000. En 1899 le montant de ses primes était de \$2,183,787 et, l'année dernière, il atteignait le chiffre de \$5,289,950. Pour les mêmes années l'actif de cette compagnie était de \$21,864,062 et de \$56,103,842 respectivement. On voit qu'elle a progressé d'une façon remarquable.

Nos lecteurs pourront se procurer cette brochure en s'adressant à la compagnie.