

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.

*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.

Plusieurs fabricants ont fait remarquer que, pour amener le public à reconnaître un sirop ou un sucre de choix, il faut faire son éducation. Dès que les consommateurs savent les distinguer des produits inférieurs, ils demandent les produits de choix pour lesquels ils sont tout disposés à payer un prix correspondant à leur valeur.