

n'est pas une petite besogne. En changeant ainsi les bassins chaque jour, on les maintiendra propres. Si on se sert de pelles en bois de pin enduites de suif, on peut nettoyer facilement l'évaporateur et ôter les incrustations de sable. On doit nettoyer complètement l'évaporateur après chaque coulée de sève.

Aussitôt que le sirop s'est refroidi à 150° ou 200°, F. nous le versons soigneusement dans les canistres, pour le marché. Ce refroidissement partiel fait déposer encore un peu de sable et nous permet de remplir les bidons plus pleins. Aussitôt qu'apparaît ce sédiment gris, nous cessons de verser le sirop; nous y ajoutons de la sève chaude ou froide, et quand le dépôt s'est fait de nouveau, reversons le liquide dans l'évaporateur et nous jetons le sable. De cette manière nous ne perdons pas de sirop et nous nous débarrassons du rebut. Pour notre propre usage, nous faisons couler le sirop bouillant dans les canistres, préférant conserver la délicatesse de l'arôme, même s'il se dépose un peu de sable au fond des canistres.

Naturellement, il faut que les canistres ou bidons soient absolument propres. Un vaisseau en bois de chêne ou autre bois, ou un peu de moisissure dans le bidon, suffit bien des fois pour gâter le sirop. Toutefois nous avons découvert que, si on verse ce sirop de qualité inférieure dans l'extrémité à sève de l'évaporateur, ou si on y ajoute une quantité égale d'eau, et qu'on le concentre de nouveau en sirop, on remédie au défaut, et la saveur lui est à peu près rendue, pourvu que l'ébullition à laquelle on le soumet soit suffisamment prolongée.

C'est de cette manière que j'ai préparé mon sirop pour le marché depuis plusieurs années. Lorsqu'il pèse 13 livres au gallon le sirop ne se cristallise pas au fond des bidons. Cette cristallisation est bien ennuyeuse. Elle nuit au sirop et il est bien difficile d'enlever les cristaux. S'il pèse moins que 13 livres le sirop est trop léger et manque de goût. Le sédiment de sable dans nos bidons est presque imperceptible. Il vaut mieux être bien soigneux et fermer les bidons tout de suite que de chercher à clarifier le sirop avec du lait ou des œufs, etc., avant de le mettre en canistres. Il est vrai qu'en le clarifiant ainsi, on en séparera encore un peu de sable, mais en même temps on lui enlèvera quelque chose de son goût exquis. Je préfère retenir le dernier, même s'il me faut aussi garder un peu du premier, et mes pratiques sont du même avis. Beaucoup de su-

criers ne mettent le sirop en canistres que quand il s'est refroidi, mais nous n'approuvons pas du tout cette manière de faire.

RECETTE UTILE

Destruction des germes de vers parasites.— La cuisson tue les germes de vers parasites contenus même dans les viandes saines, et d'où proviennent le *ténia* et la *trichine*.

Le *ténia* ou ver solitaire provient de l'usage de la viande crue, soit du porc *ladre*, soit de certaines espèces de bœufs et de moutons. On trouve, dans ces animaux, de petites boules contenant ce qu'on appelle des *cysticerques*, vers rudimentaires dont le développement dans le corps humain produit le *ténia*.

La cuisson tue ces germes de parasites.

SYNDICAT DES CULTIVATEURS DE LA PROVINCE DE QUEBEC

Bureau : 23, rue St-Louis, Québec.

Président : Sa Grandeur Mgr L. N. Bégin.

Secrétaire : Ferdinand Audet, N. P.

Trésorier : P. G. Lafrance, caissier de la Banque Nationale.

Administrateur général : Révérend J. Marquis, prêtre.

Cultivateurs, cercles agricoles et sociétés d'agriculture, envoyez nous sans retard vos commandes pour les graines de semence de toutes sortes dont vous aurez besoin le printemps prochain.

Ces graines ne seront achetées que sur échantillons et après en avoir fait faire un examen sérieux.

Veillez nous transmettre en même temps vos commandes pour les animaux reproducteurs enregistrés, les engrais chimiques, les instruments aratoires que vous désirez acheter.

Nous prions tous ceux qui ont des animaux enregistrés à vendre de bien vouloir les indiquer au syndicat.

Le syndicat règle toutes les difficultés qui peuvent se présenter entre ses membres et leur communique tous les renseignements dont ils ont besoin.