

avait tout à fait le goût du sucre candi, et ne rappelait aucunement la sève d'érable; il pouvait servir à sucrer toutes choses.

J'ai remarqué qu'en général le sucre d'érable, comme on le fait ordinairement, est dur et compact, peu grenu et pèse beaucoup en proportion de sa grosseur. Ce fut exactement le contraire pour celui que j'ai fait; il était très-léger pour sa grosseur, parce que toute l'humidité et l'écume en avaient été extraites, au lieu de sécher dans le sucre. Si la saison actuelle eût été un peu favorable, nous aurions fait une bonne provision d'excellent sucre.

### VINAIGRE.

Faites réduire vingt-cinq pintes de sève jusqu'à cinq pintes, et, quand il n'y a plus guère que la chaleur du lait qu'on vient de traire, versez-y une tasse du levain (la levûre de houblon peut servir si elle est bonne), laissez le vase dans le coin de la cheminée de la cuisine durant l'été, et peut-être plus longtemps, et vous obtiendrez ainsi un vinaigre beau, peu coûteux, agréable et fort, qui pourra servir pour tout assaisonnement. J'ai suivi ce procédé avec succès deux années de suite. Il faut avoir soin que le tonneau ou baril soit bien enduit et bien cerclé avant d'y verser le vinaigre; parce que la sécheresse de l'été peut faire jouer le bois et fuir le tonneau. Si l'on applique du bon mastic, ou du goudron, ou même du savon noir sur les jointures, et sur le fond du tonneau à l'intérieur, cela l'empêche de s'entr'ouvrir. Les ménagères expérimentées préfèrent la température égale de la cuisine à la chaleur du dehors pour leur vinaigre; elles assurent que la fraîcheur des nuits en ce pays est contraire à la bonne confection du vinaigre, et qu'il se fait tout aussi promptement en le laissant dans la cuisine. Ceux qui sont habiles dans la fabrication des vins et de la bière de ménage pourraient faire d'excellent vin et de très-bonne bière d'érable, à très-peu de frais, c'est-à-dire qu'ils ne coûteraient que la peine de les faire.

Tout colon cultive, comme ornement dans son jardin, ou devrait cultiver du houblon, qui forme, avec la sève, un des principaux ingrédients de la bière d'érable.

### LEVURE DE HOUBLON.

Cet excellent, et je pourrais ajouter indispensable article dans tout ménage de colon, remplace très-bien la levûre de bière, et il se fait de la manière suivante, qui est fort simple: Prenez quatre poignées de houblon, faites-les bouillir dans cinq pintes d'eau de rivière, si vous pouvez vous en procurer, jusqu'à ce que le houblon tombe au fond du vase; battez ensemble une petite assiettée de farine et d'eau froide, jusqu'à ce que vous les ayez bien mêlées et épaissies; versez l'eau de houblon toute bouillante dans le vase où vous avez préparé votre pâte d'eau et de farine; qu'une personne verse cette liqueur tandis que l'autre remue la pâte. Quand le tout est assez refroidi pour qu'on puisse y tenir le doigt, ajoutez-y une tasse d'ancienne levûre ou un morceau de levûre sec, pour faire fermenter; quand on a laissé le tout suffisamment fermenter, on met la liqueur dans des bouteilles qu'on bouche. En été, placez-les dans un cellier ou dans tout autre endroit frais; en hiver, c'est aussi la meilleure place pour les empêcher de geler.