

1er AVRIL 1926

tre raisonnablement, M.
iance très importante
commerce intermittent
ur le marché.
dehors de la Coopéra-
t son beurre, tout son
adresser des rapports
les plus hauts prix du

iloir nous dire, honnê-
manties circonstances
pas eu la Coopérative
lateurs?
s petites bêtes, si cela
ns bien charitalement
u'il tentera de tromper
complètes.

onne les remises faites
, faisant le commerce
d'en faire part à nos
n'avons rien à cacher.
eux seront connues les
e, plus les cultivateurs

ourne aux cultivateurs
s, qu'elle reçoit moins
diminution, qui sont
tant le même commer-
prix du marché; le fait
orsqu'il dit que les au-
forçées de baser leurs

t compte, aujourd'hui,
gement et économique
même genre de com-
son inférieurs à \$2.89
nistration de la Coopé-
aire, va sans dire; elles
ués à la classe agricole,
des gouvernements de
istères, les agronomes,
etc. Tout ce travail
eur de la classe agric-
ourraient y mettre M.

lérée de Québec.



petit village de Québec,
ce moment. Par pure
ors nous lui avons payé

e femmes qui travaillent
s moments de loisirs à

de l'argent à la maison,
confit avec vos occupa-
uise.—L'endroit où vous

vous aider à faire face
vous ne pouvez pas faci-
uer.—Ecrivez-nous votre
us ce que nous avons fait
gagner.

URD'HUI MEME.

e obligation de ma part
à la maison.

LE BULLETIN DE LA FERME

*La fabrication du
sucre d'érable*

(Suite de la page 235)

Les bidons de sirop que l'on expédie doivent être mis dans des caisses pouvant en loger six. N'utilisez que des bidons carrés; ils s'emballent mieux et sont moins exposés à se briser.

Ces conseils sont extraits d'un bulletin préparé par M. Cyrille Vaillancourt, chef du service de l'apiculture et de l'industrie sucrière, au ministère de l'agriculture de la province de Québec.

L'ÉVAPORATEUR

Dans un rapport préparé par le ministère fédéral de l'Agriculture, M. J.-B. Spencer, B.S.A., dit que l'évaporateur moderne, nécessaire à la fabrication d'un produit de choix, a constitué un progrès énorme sur le chaudron de fer employé par nos aieux. Au temps des premiers colons, on ne faisait pas entrer en ligne de compte l'économie du combustible, et d'autre part on n'attachait que peu d'importance à la qualité du produit. La plupart des colons avaient des chaudrons pour la fabrication de la potasse, produit qui, dans beaucoup de districts, constituait la seule récolte monnayable. Ces grands vases de fer, en forme de cuvette, ont servi, pendant des années, à faire bouillir l'eau d'érable. Naturellement les produits qui en sortaient étaient noirs et fêlés; aussi le public, dont le goût n'était pas formé, a-t-il été lent à reconnaître la supériorité du sucre plus léger, plus clair et plus doux qui sort de l'évaporateur moderne.

L'emploi de la bouilloire ou casserole en tôle et à fond plat, large de deux à trois pieds et longue de deux à six pieds, sur un fourneau de briques ou de pierre avait constitué un progrès sur le vieux chaudron. On se sert encore de ces bouilloires dans certains districts reculés; leur production est de qualité inférieure et se vend à vil prix.

L'EVAPORATEUR MODERNE VISE A L'ÉVAPORATION RAPIDE ET A L'ÉCONOMIE DU COMBUSTIBLE.

Il en existe de divers modèles, mais tous reposent sur le même principe. Il consiste en une chaudière plate, appelée bouilloire ou casserole, ou encore panne, bien étamée et solidement construite, reposant sur un fourneau dont le devant est généralement en pierre, avec de larges portes pour introduire le combustible. La bouilloire a le fond plissé et est divisée en compartiments communiquant de façon à faire faire à la sève un trajet en zigzag.

On doit veiller à ce qu'elle repose de niveau, de façon à ce que la sève soit partout une profondeur uniforme. La plupart des évaporateurs sont munis d'une soupape à flotteur qui permet à la sève fraîche de pénétrer dans la casserole à mesure que l'eau s'évapore. La sève entre par un coin, généralement sur le devant, et fait un parcours en

zigzag de 80 à 100 pieds avant d'atteindre la sortie à l'autre bout. Elle s'épaissit en coulant et n'a que très peu de temps à séjournier dans le dernier compartiment pour atteindre la consistance du sirop, lequel est soutiré à fréquents intervalles.

En faisant l'acquisition d'un évaporateur, on doit prévoir l'agrandissement possible de la sucerie et le traitement de grandes quantités de sève. Un fabricant expérimenté nous disait qu'il ménageait dix pieds carrés de surface d'ébullition par 100 arbres en exploitation.

Pour réduire le sirop en sucre, un second évaporateur est nécessaire. Il consiste en une simple bouilloire de 2 à 2 1/2 pieds de large sur 3 à 6 pieds de long et environ un pied de profondeur, en fer-blanc épais, quelquefois en fer galvanisé, mais jamais en tôle. Elle repose sur un fourneau et elle est munie de poignées commodes permettant de l'enlever du feu quand le sirop a atteint la consistance voulue pour se cristalliser. Certains fabricants emploient un palan pour la soulever. Cette disposition est même nécessaire lorsqu'un seul homme est chargé du travail.

NETTOYAGE DE L'ÉVAPORATEUR.

Tous les jours, lorsque la cuisson est terminée, il faut enlever la bouilloire du fourneau et la nettoyer et l'écurer à fond, de façon à la débarrasser de tout le sucre brûlé, de l'écume et de la râche. On doit aussi enlever avec un balai la suie accumulée à l'extérieur de l'évaporateur et entre les plissemens.

Une disposition commode pour le déplacement de l'évaporateur consiste en un système de pulies attachées à un chariot circulant sur des rails fixés au plafond, en travers du fourneau. Une corde ou une chaîne passant par une de ces pulies est abaissée et accrochée aux côtés de l'évaporateur. En combinant un système de crochets sur les deux côtés de l'évaporateur, il est facile de le suspendre et de le déplacer pour le nettoyer.

Les produits de l'érable

La récolte des produits de l'érable a atteint la valeur de cinq millions de dollars l'année dernière; ce chiffre est un peu inférieur à celui de 1924, mais il dépasse de plus d'un million celui de la saison précédente. Cette augmentation de valeur doit être attribuée aux prix plus élevés auxquels les produits se vendent plutôt qu'à une augmentation dans le nombre des érablières entaillées, et cette hausse de prix est le résultat direct de l'adoption plus générale d'appareils et de méthodes modernes de fabrication. La province de Québec est toujours en tête dans la production du sucre, elle produit environ la moitié de la récolte totale, et l'Ontario, la Nouvelle-Ecosse et le Nouveau-Brunswick produisent le reste. Le procédé de la fabrication du sucre s'est bien amélioré en ces dernières années, les chaudières ouvertes pour le ramassage de la sève et l'ancienne bouilloire ont disparu pour faire place aux chaudières modernes couvertes et aux évaporateurs à fonctionnement rapide, et il en

Ne portez pas de bandage

Confort parfait
garanti

avec chaque appareil
Brooks. Nouvelle découverte.
Merveilleuse. Ni ressort ni tampon ni élastique.
Cousins à air automatiques. Relie et amène les parties affectées ensemble, comme vous le feriez d'un membre fracturé. Pas d'onguent ni d'emplâtres.
Duriable et bon marché.
C. E. Brooks. Afin d'en donner la preuve.
irateurs. Envoyez sur essai. Gare aux imitations. Cherchez la marque de commerce portant la photo et la signature de M. C. E. Brooks, qui se voient sur chaque appareil. Il n'y en pas d'autre véritable. Renseignements complets et brochure envoyés gratuitement sous enveloppe achetée.

BROOKS APPLIANCE CO.
320 State St. Marshall, Mich

VOLUME XIV, PAGE 239

8 AVRIL 1926

tions, Ministère fédéral de l'Agriculture,
Ottawa.

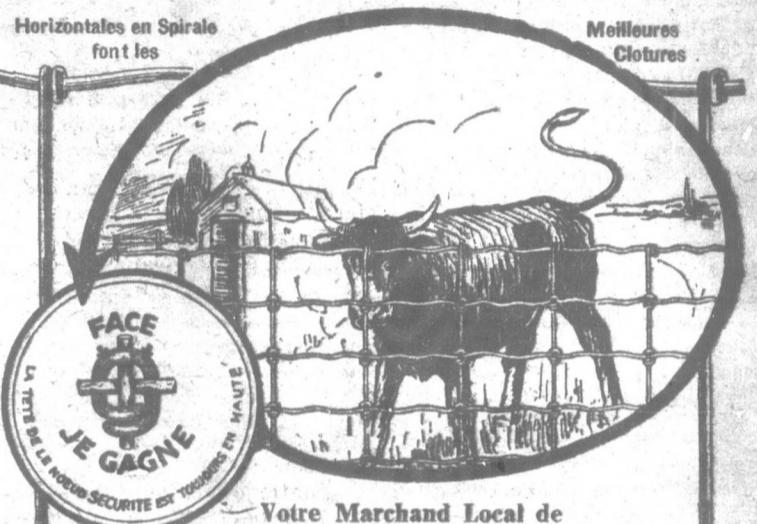
Nous nous soucions plus qu'on parle
de nous que comment on en parle.

C'est ne rien valoir que de n'être utile
à personne.

Le "Bulletin de la Ferme"

Rédaction et Administration

111, Côte de la Montagne, (Edifice Morin)
Revue publiée par le "Bulletin de la Ferme" Ltd.
Imprimée par "Le Soleil" Ltd.
Téléphone, 2-6227. Case Postale 123



Votre Marchand Local de
Clôture Security

vous offre

La Meilleure Occasion en Clôture

Ne manquez pas de le voir ou de nous écrire.
Les clôtures dites "PRESQUE AUSSI BONNES" ne sont point comparables à celle

Garantie

de la

Security Fence

Acié foyot ouvert.	PAS—Acier Bessemer importé.
Fortement galvanisée.	PAS—Broche importée, "essuyée de près".
Galvanisme intact.	PAS—Égratigné pendant le tressage.
Horizontales en spirale.	PAS—Gaufré ou ondulations.
Rebondissante et élastique.	PAS—Étendus ou pliée.
Fabrication 100% canadienne.	PAS—Juste "assemblée" en Canada.
Chaque pliure reste en Canada.	PAS—Juste une partie de votre argent.
Jauge pesante uniforme.	PAS—Nœuds enveloppés de jauge faible.
Nœuds séchants vite.	PAS—Nœuds conservant l'humidité.
Court contact à l'humidité.	PAS—Longue période amenant la rouille.
Les bateaux de l'acierier transportent le matériel brut.	PAS—Le chemin de fer.
Dans la "Security", le coût représente la qualité.	PAS—Un haut pourcentage sur le fret.
Certitude et satisfaction.	PAS—Hasard ou désappointement.

Le matériel de cette clôture est produit, et la qualité garantie, à partir du minerai jusqu'à la clôture de broche, par la plus grande acierie du Canada à laquelle la "Security Fence" est affiliée.

Si vous n'avez pas reçu un de nos catalogues quelques uns de nos 500 agents près de votre place pourront vous le fournir. Dans le cas contraire écrivez-nous et vous recevrez ce livre avec tous les renseignements.

Security Fence Co. Limited

STATION POSTALE "C"

1521 Ste-Catherine Est

MONTRÉAL

Aussi manufacturiers de clôtures à Pelouse, de Barrières, de lôtures à renards, etc.

