

les cuves étamées. Les chaudières sont surtout en fer-blanc, beaucoup sont peintes à l'extérieur.

*Couvercles:* Tous les concurrents primés emploient des couvercles sur leurs chaudières. Quelques-uns disent que l'économie à réaliser par l'emploi des couvercles, en une seule saison, pour peu que le temps soit mauvais, suffit à couvrir le prix de leur acquisition. En effet, ils protègent la sève contre la pluie, la neige et les eaux qui coulent des arbres, d'où économie de combustible, ébullition plus rapide, sirop plus clair et de meilleur goût.

*Nettoyage et entretien des ustensiles:* Tous les concurrents médaillés, sans exception, lavent bien: la plupart même ébouillantent leurs chaudières et leurs réservoirs, à la fin de la saison, les font bien sécher au soleil et les remettent l'ouverture en bas, en lieu sec et aéré. Ils les lavent à nouveau ainsi que les chalumeaux, au commencement de la saison; les réservoirs sont lavés deux ou trois fois ou aussi souvent qu'il paraît nécessaire, en cours de saison. Certains fabricants se font une règle de laver leurs réservoirs à la fin de chaque coulée de sève.

*L'évaporateur:* Tous les exposants emploient l'évaporateur moderne, à fond plissé. La plupart nettoient l'intérieur et enlèvent à la brosse la suie du dessous après chaque cuisson. Ceux qui filtrent bien la sève trouvent suffisant de le laver une fois tous les deux ou trois jours. Tous admettent, cependant, que le lavage s'impose chaque fois que les côtés de l'évaporateur ne sont pas propres. Quelques fabricants lavent avec de la sève chaude, en se servant d'une brosse et d'un linge de coton. On recommande de laver au lait sur, puis à l'eau claire, pour enlever le résidu (*vâche*) de l'évaporateur. Un des concurrents primés change de place, tous les matins, les deux bouillottes du fond de l'évaporateur, un autre le fait aussi à midi.

*Cuisson de la sève:* Tous les exposants admettent que la sève s'altère rapidement; le mieux est donc de la traiter au plus tôt. Quelques-uns des concurrents primés ramassent et font cuire tous les jours, même lorsque la coulée se fait lentement; d'autres croient qu'il suffit de la faire tous les deux jours, lorsque le temps est très frais, surtout si l'on emploie de la glace pour tenir la sève froide. Si l'on veut obtenir une ébullition rapide, la couche soumise à la cuisson doit être peu profonde, et le bois employé pour le feu doit être très sec, sain et coupé fin. On emploiera de préférence du bois mou car il est plus inflammable. Tous sont d'accord sur ce point.

*Finissage du sirop:* Presque tous les sirops médaillés avaient été finis dans l'évaporateur principal. On prétend que le produit se noierait lorsqu'il est réchauffé. Un des fabricants soutire toutes les cinq minutes à la température de 219 degrés.

*Filtrage:* Tous les fabricants qui nous ont adressé un rapport coulent la sève une fois et le sirop une fois également. Plusieurs coulent la sève deux fois, la première dans un filtre métallique à mailles fines, placé sur la tonne de ramassage, et la seconde dans un filtre de coton, sur la cuve de réception ou réservoir. Quelques-uns filtrent le sirop bouillant par des filtres de feutre spéciaux, d'autres se servent de flanelle épaisse pliée en deux ou trois.

*Sucre:* Tous les exposants médaillés admettent que pour faire un sucre de choix, il est nécessaire d'employer du sirop de choix, de couleur claire. On commence par le filtrer dans du feutre ou de la flanelle, puis