

Une qualité parfaite, dans la blancheur comme dans le goût, s'obtient de l'é-
rable tout aussi bien que de la canne et de la betterave. On cite, entr'autres, un
fabricant du Massachusetts, M. Ormsbee, qui, sous ce rapport, se signale d'une
manière toute particulière. Ses produits sont d'une pureté remarquable, très
blancs, parfaitement clarifiés et dépouillés du goût d'é-érable si commun dans les
autres fabrications.

De tels succès, d'ailleurs ont été remarqués chez nous. Nous savons que parmi
nos notables fabricants il en est qui soignent leur fabrication, qui excitent par de
généreuses récompenses le zèle et les efforts, l'esprit de rivalité de leurs agents ;
et le rapport du jury des produits agricoles qui ont figuré à l'exposition provinciale
de 1858, donne à cet égard de précieux et incontestables témoignages.

Il est constant que la couleur de ce sucre est d'autant moins foncée qu'on a
apporté plus de soins à l'opération. Il peut devenir aussi blanc que le sucre de
canne ; et, alors, sa saveur est aussi agréable, il sucre également bien ; raffiné, si
l'on poussait jusque-là le travail, il serait certainement aussi beau que celui qu'on
obtient dans les raffineries d'Europe.

M. Ormsbee, donnant quelques explications sur ses procédés de fabrication,
place au premier rang des conditions qui sont essentielles pour obtenir un bon et
beau sucre, la propreté et la diligence.

Les seaux ou augets dans lesquels on recueille la liqueur, doivent être parfai-
tement nettoyés ; et c'est là déjà où doivent commencer les soins ; car il est clair
que si ces ustensiles sont malpropres ou s'ils sont placés dans de telles conditions,
sous les arbres, qu'en même temps qu'ils recueilleront la liqueur, ils recevront les
eaux de pluie, les feuilles et autres objets étrangers, la réduction ainsi que la cla-
rification seront plus lentes à opérer, plus coûteuses et plus difficiles.

Les augets devraient être couverts, et la liqueur amenée par un tuyau corres-
pondant de l'arbre à l'auget, sans discontinuité.

C'est la méthode qu'observe M. Ormsbee, qui s'explique sur la suite de l'opé-
ration dans les termes que voici :

“ Je ramasse la liqueur aussitôt qu'il s'en trouve assez pour commencer, et je
la réduis en sucre aussi vite que possible. Je la verse dans une chaudière en tôle
disposée pour que le feu ne l'enveloppe pas de ses flammes, mais bien pour que la
chaleur se concentre en dessous.

“ Au moment où elle est pour bouillir, je la fais filtrer ; puis je la replace sur le
feu et je l'écume tout le temps qu'il est nécessaire. Lorsque le sirop est à l'état
convenable, je le retire ; je le laisse reposer toute la nuit, et le lendemain je le
décante avec soin ; le sédiment est joint à la fournée suivante : J'emploie, pour
la clarification, six œufs pour cent livres de sirop, je fais bouillir encore, filtrer
dans une flanelle épaisse, et rebouillir jusqu'à ce que, versé sur la neige, le sucre
refroidit sans la colorer.”

Nous avons appris que quelques personnes se trouvaient bien de la substitution
de chaudières en fer blanc aux chaudières en tôle. Si l'expérience s'en continue
cette année avec succès, nous espérons qu'il nous sera donné d'en informer nos
lecteurs, et de mettre chacun à même d'en apprécier les avantages,