SUCRERIE MODÈLE.

tout en brique, trop d'espace en largeur pour les construire dans nos cabanes déjà existantes.

Mr B. trouve très-utile d'avoir un fourneau séparé, mais conduisant à la même cheminée, qui porte un petit bassin de trois à quatre seaux pour finir son sucre. Ce bassin est fait comme les grands, de tôle galvanisée, (c'est la meilleure car la tôle non galvanisée rouille trop). La grandeur la plus convenable pour les bassins, est de 10 à 12 seaux. Une des raisons qui font préférer cette dimension est que, quelquefois, on n'a qu'une dizaine de seaux d'eau à faire réduire et qu'elle se brûle dans un bien grand bassin.

RÉSERVOIRS.

Je crois avoir compris que dans les Etats-Unis on conseille des citernes sous terre pour recevoir l'eau, dans les grandes sucreries. Je ne crois pas que cela soit bien praticable ici, en Canada, car il gèle si fort, même dans les bois, qu'une citerne à un pied ou deux au dessous du sol, pourrait être brisée, ce qui obligerait à des réparations presqu'impossibles pendant l'hiver. Je suppose qu'elles soient en ciment.

Voici un plan de réservoir pour l'eau d'érable que je vous recommande. C'est une boite en bois doublée de zinc. Supposez une boite fortement construite en planches brutes, de six pieds de longueur par trois pieds de largeur, à l'intérieur, sur trois pieds de hauteur, ayant le fond solidement posé, de plus, garnie de tringles, de haut en bas, sur chacun des cotés, près des angles et transversalement à trois ou quatre places, sous le fond. Pour la garnir de zinc,