

LE SIROP D'ERABLE

Conseils pratiques sur la fabrication des produits de nos érablières. Cuisson de la sève, etc.

La fabrication du sucre et du sirop d'érable est une de nos industries particulières les plus importantes. C'est aussi une des plus intéressantes besognes de la vie rurale.

Les produits de l'érable, pourvu qu'ils soient de bonne qualité, trouvent facilement acquéreurs.

"Si l'on pouvait me dire à l'avance combien la Coopérative Fédérée recevra de sucre, cette année, je pourrais vendre immédiatement toute la production à un prix très avantageux", nous disait, ces jours derniers, M. Sherman, représentant de la Coopérative Fédérée de Québec, aux Etats-Unis.

Sucriers, ne négligez rien. Le marché semble de plus en plus favorable à vos produits de bonne qualité. Faites-en beaucoup et avec grand soin.

Dans le bulletin No 72, intitulé "Nos érablières", publié par le ministère de l'Agriculture de la province de Québec, M. Cyrille Vaillancourt, chef du service de l'apiculture et de l'industrie sucrière, donne une série de conseils très pratiques sur la fabrication du sucre et du sirop d'érable.

Nous en extrayons une partie très intéressante:

CUISSON DE LA SÈVE.—Dès qu'il y a assez de sève pour faire bouillir, la mettre dans l'évaporateur, puis allumer le feu. Plus la sève se concentre rapidement, plus beau sera le sirop obtenu de cette dernière; par contre, si l'on chauffe trop longtemps la sève, on obtiendra un sirop plus ou moins rouge.

Le tuyau amenant la sève dans l'appareil sera réglé de manière que l'eau se maintienne à une hauteur de 1 à 1½ pouce, juste assez pour empêcher les casseroles de brûler. Les évaporateurs modernes demandant alors une attention constante.

L'on peut encore faire du beau sucre en utilisant les casseroles qu'emploient bon nombre de fabricants de nos jours; mais beaucoup plus difficilement. Cependant pour faire un produit supérieur, l'on devra, en tous temps, observer les grands principes fondamentaux de la fabrication du sucre d'érable: PROPRIÉTÉ, toujours et partout; RÉCOLTE de l'eau d'érable le plus souvent possible et ÉVAPORATION immédiate après la cueillette; CUISSON aussi rapide que possible.

CLARIFICATION PENDANT LA CUISSON.—Les matières minérales contenues dans la sève deviennent plus ou moins insolubles durant la cuisson et une bonne

L'annuaire des publications canadiennes de l'Agence M-Kim

L'agence de publicité, A. McKim, Limitée, la plus considérable au pays, vient de publier l'édition 1926, de l'Annuaire des journaux et périodiques canadiens. C'est la dix-neuvième édition, la première ayant paru en 1892, et chaque année l'ouvrage a été sensiblement amélioré. Cette publication est généralement reconnue comme une des meilleures sources d'informations sur les publications canadiennes, et on y réfère également en maintes circonstances, pour y puiser des renseignements très précis au point de vue géographique et statistiques.

Il se produit chaque année, des changements notables dans le domaine de la publicité—et en autant qu'il est possible de le faire, tels changements sont indiqués dans cet annuaire commode, pratique et indispensables pour quiconque s'intéresse aux affaires et à la publicité.

partie adhère aux casseroles, une plus ou moins grande proportion reste en suspension dans la sève à demi concentrée et une dernière partie reste dans le sirop après la cuisson. Ces matières font un sirop brun et peu attrayant si on ne les enlève.

Le lavage des casseroles répété chaque matin a pour but d'enlever le nitre qui adhère à leurs parois; le sirop est coulé à travers un filtre en feutre d'un petit doigt d'épaisseur au moins, au sortir de la casserole.

Pour clarifier le sirop avant qu'il ait atteint son degré de complète cuisson, les uns emploient des blancs d'œufs; d'autres un petit morceau de lard, etc., ces matières contribuent souvent à gâter la couleur et la saveur délicate du sirop. Quelques gouttes de lait frais suffisent à faire ce travail. Quelques gouttes seulement empêcheront le sirop de gonfler; et l'écume de couleur terne se ramassera le long des parois de la casserole.

PARFAITE CUISSON DU SIROP.—D'après la loi fédérale, le sirop doit peser 13 livres 2 onces par gallon impérial. Tel sirop contiendra 35% d'eau et 65% de matières solides. Un sirop plus clair sera exposé à surir; étant plus épais, il aura une tendance à se cristalliser. Le fabricant surveillera attentivement la cuisson du sirop s'il veut déterminer bien correctement la densité de son produit.

Les vieux sucriers ont de petits moyens acquis par la pratique, tels sont: regarder la manière dont les bulles (bouillons) se défont à la surface ou encore prendre du sirop dans une cuillère, le laisser tomber et déterminer ainsi la densité par la manière dont il tombe. Ces procédés ne sont pas toujours sûrs, aujourd'hui le sirop est épais, demain, il sera plus clair.

Nous disposons maintenant d'une méthode plus rapide et plus certaine qui permet de déterminer justement le degré d'ébullition que doit atteindre le sirop ainsi que le degré de densité de ce dernier en se servant d'un thermomètre pour la cuisson et d'un aéomètre Beaumé pour la densité.

THERMOMÈTRE.—Le degré d'ébullition d'un liquide peut varier suivant sa concentration et l'altitude où l'on se trouve. Au niveau de la mer, l'eau bout à 202° F., mais à chaque 500 pieds d'altitude il y a une diminution de 1°.

Ainsi, à une altitude de 1,500 pieds le degré d'ébullition de l'eau ordinaire sera de 209°. On a constaté qu'au niveau de la mer, le sirop qui a atteint 219° doit peser 13 lbs 2 onces par gallon, après refroidissement.

Quelques détails sur la manière de procéder pour connaître le degré de cuisson du sirop ou du sucre. De retour à la cabane à sucre, faire bouillir de l'eau naturelle et remarquer le degré qu'indique le thermomètre lorsqu'elle entre en ébullition et ajouter 7° pour la cuisson du sirop. Si l'eau peut bouillir à 212° F., en ajoutant 7° le sirop sera cuit à 219°. Mais si l'eau entre en ébullition à 208°, il faudra retirer le sirop à 215°, et ainsi de suite. Si l'on fait usage d'un évaporateur moderne, placer le thermomètre à l'endroit où le sirop se verse.

REMARQUES IMPORTANTES:—Ne pas appuyer le thermomètre le long des parois de la casserole pas plus que la boule de mercure ne doit toucher le fer-blanc. Laver souvent le thermomètre

AVIS PUBLIC

Cité de Québec, - Bureau d'Hygiène.

Le Bureau d'Hygiène de la Cité de Québec donne avis à tous les cultivateurs et à tous les fournisseurs de lait et de crème, que le règlement concernant la consommation et la vente du lait et de la crème dans la cité de Québec n'a pas été amendé ni abrogé. Malgré les prétentions de certaines laiteries de Québec, ledit règlement est toujours le même et tout lait et crème qui entrent dans la Cité de Québec doivent provenir de vaches laitières qui ont subi ANNUELLEMENT l'épreuve à la tuberculine faite sous le contrôle et par le Vétérinaire de la Cité.

Le BUREAU D'HYGIENE de la Cité est décidé de faire observer le règlement dans toute son intégralité et les délinquants seront punis suivant la loi par la confiscation de leur marchandise ou l'amende.

Le Bureau d'Hygiène de la Cité de Québec,
par Jos. GOSSELIN, M.D., D.H.P.
Directeur du Service.

afin d'empêcher le sable de sucre de s'attacher surtout à la partie inférieure contenant le mercure, car les degrés indiqués ne seraient plus exacts.

Pour être plus précis, certains fabricants prennent la densité du sirop au moyen d'un aéomètre ou densimètre Beaumé.

Il y a diverses sortes d'aéomètres différemment gradués; mais le plus en usage est le Beaumé.

Il est fait d'un tube de verre, à l'intérieur duquel se trouve une échelle de graduation de 0° à 50°. La densité est déterminée par le degré de flottaison de l'aéomètre. A une température de 60° F., l'aéomètre devra s'arrêter dans le sirop à 35.5°. Il est à noter que le liquide a une forme convexe quand il vient en contact avec la paroi du réci-

ipient ou de l'aéomètre. Le degré qu'il faut lire sur l'instrument est celui qui se trouve à la ligne égale à la surface du liquide.

Notre sucre d'érable n'a pas beaucoup de concurrents et il jouit d'une grande popularité. Continuons de l'améliorer et d'augmenter notre production. L'exploitation de nos érablières constitue une industrie nationale que nous ne saurions trop développer.

R. M.

Drôits sur le lait et la crème.—Les laitiers de New-York et des Etats de la Nouvelle-Angleterre demandent la hausse du tarif sur le lait et la crème à cause de la concurrence canadienne, et la commission du tarif a commencé à s'enquérir d'une façon préliminaire.

PARLER d'Or

Revue contenant toutes les nouvelles des pays miniers et des merveilleuses découvertes de cuivre et d'or dans l'Abitibi.

Envoyée Gratis sur demande

Nous vous donnerons aussi tous les renseignements sur la

MINE ABANA

La plus belle découverte de l'année 1925 et la plus riche en minerais d'or, de cuivre, d'argent et de zinc du nord de Québec. Votre nom et adresse sur une carte postale suffira. Ecrivez aujourd'hui.

CANADIAN MINING BROKERS, Ltd.

JOSEPH BROCHU, Gérant.

90, rue St-François-Xavier

MONREAL

Le prix actuel des actions Abana est de 40¢ l'action en bloc de 10 actions ou plus.

UN NOUVEAU SYSTEME DE VENTE INTERESSANT



Après s'être acquise une popularité que lui en vient ses rivales, par la perfection de sa construction, son chauffage parfait, les améliorations qui lui sont particulières et exclusives, LA FOURNAISE A AIR CHAUD "L'ISLET", augmentera encore sa popularité dans la province quand les intéressés au système de chauffage central connaîtront le NOUVEAU plan de vente que nous venons d'inaugurer.

Si vous désirez moderniser le système de chauffage de votre logis, vous devez de nous écrire immédiatement afin de connaître les avantages que vous offre notre merveilleux nouveau système de vente.

Demandez des renseignements immédiatement à

La Fonderie de L'Islet, Limitée
L'ISLET STA. - QUE.