

de nos béliers, le chanfrein busqué. On le dit sans cornes ; nous en avons vu qui en avaient. Son œil est très-proéminent, nous en voyons de temps à autre chez nos cultivateurs qui les ont achetés pour des Leicesters. Ils ne s'y connaissent pas beaucoup ceux là. Il s'en exhibent depuis quelques années à nos expositions provinciales. Nous avons remarqué que l'on commence à les croiser avec le Leicester. Le Cheviot serait bon pour renouveler le sang de nos troupeaux et par là les régénérer. Un véritable cheviot ne donne pas plus de profit qu'un bon mouton canadien à soins égaux, cependant, nous conseillons à ceux qui ne peuvent pas se procurer un meilleur bélier de se servir du Cheviot dans leur troupeaux ; il est certain que nos moutons ont besoin de sang nouveau.

MOUTONS DU CAP BONNE ESPÉRANCE.

Nous n'en avons vu que trois qui ont été exhibés à Montréal à l'Exhibition Provinciale il y a déjà plusieurs années. Nous ne savons ce qu'ils sont devenus. Ils avaient une singulière apparence. Plusieurs personnes nous ont demandé sérieusement si ces animaux étaient un croisement entre un mouton et un chien couchant (setter). La chose prête à rire, mais ils en avaient l'apparence. Quant à ces moutons qu'on nous a dit être originaires du Cap de Bonne Espérance, nous n'en connaissons certainement pas la valeur et conséquemment nous ne pouvons ni les recommander ni les déprécier.

[A Continuer.]

LS. LÉVÊSQUE,
M. C. A.

D'Aillebout, Mars, 1870.

SUCRE D'ÉRABLE.

Voilà le temps des sucres qui va commencer bientôt ; chacun parle dans son foyer de cette saison du printemps longtemps attendue de tous et surtout dans nos campagnes de ceux qui font le sucre d'érable. Dans l'espoir d'être utile à ces derniers, je me permettrai de leur faire connaître ma manière de faire du beau sucre, acquise par plusieurs années d'expérience. On voudra bien me pardonner certains détails qui peut-être auraient dû être omis.

10. De l'entaille des érables. Entailler une érable à une certaine hauteur ou au bas c'est indifférent, elle coulera tout aussi bien ; mais il faut éviter d'entailler dans les endroits vicieux ou dans les anciennes coupes recouvertes, car l'eau qui en sortira ne sera pas aussi belle et ternira le sucre.

20. Des chalumeaux ou coulisses. Les chalumeaux ou coulisses doivent être nettoyés fin de faire disparaître surtout la sève du printemps précédent ; les coulisses en fer blanc pour ceux qui ont des chaudières seraient préférables.

30. Vaisseaux pour recevoir l'eau d'érable.

Les meilleurs vaisseaux sont les petites chaudières en fer blanc ; on doit éviter d'avoir des vaisseaux ou tonnes qui ont servi à la melasse ou au sirop, les meilleurs sont ceux qui ont servi aux boissons fortes ; ne pas employer le peu d'eau au fond de ces vaisseaux dans laquelle il y a du marc.

Ceux qui n'ont point de chaudières de fer blanc devraient laver leurs auges en les plaçant en déclivité le long des arbres la gueule en dehors, pour recevoir la pluie du printemps ; tous les auges neufs devraient être placés dans un même arrondissement pour pouvoir mettre l'eau de ces auges à part ce qui fera du plus beau sucre.

40. Précautions pour faire réduire l'eau d'érable. Dans la paroisse de Contre-Cœur et dans les paroisses environnantes, pour faire du beau sucre, on se sert de grandes léchefrites à la place des chaudrons pour faire réduire l'eau, ces léchefrites sont en tôle galvanisée et contiennent de dix à vingt-cinq seaux d'eau ; il serait préférable de mettre des champlures à ces léchefrites pour couler le sirop ; par ce moyen on ne brouille pas le réduit et les saletés restent au fond des léchefrites.

Ces léchefrites sont placées au nombre de deux ou trois sur des fourneaux en briques ou en terre, de manière que le feu ne chauffe que le dessous. Ceux qui n'ont que des chaudrons peuvent aussi faire du beau sucre en les plaçant sur de semblables fourneaux qui économisent beaucoup de bois, et de manière aussi que le feu ne porte que dessous ; à la fin du réduit, modérer les feux pour empêcher de griller le sirop en montant et descendant dans les chaudrons, avant de couler, mettre dans le sirop un blanc d'œuf battu dans un demiard d'eau d'érable et ne pas couler trop épais. (1)

50. Cuisson de sucre. Frotter le tour du chaudron avec du lard et l'essuyer ensuite, pour empêcher de griller le sucre en gonflant ; faire un feu assez fort et l'entretenir ainsi jusque vers la fin où le sucre pourra être fini avec le brasier, si le sirop, vers la fin, bouille trop épais, mettez-y un petit morceau de beurre qui aura l'effet de l'éclaircir. Pour connaître si le sucre est bien cuit, plongez-y une pelotte de neige et si le sirop colle après, casse comme la vitre en frappant dessus, tirez alors le chaudron et placez-le sur la terre.

C'est à partir du temps que le sucre est tiré qu'il faut prêter le plus d'attention, car c'est la partie la plus difficile et la plus délicate : on ne doit pas brasser le sucre. C'est pendant ce temps-là qu'il prend sa couleur et que le sirop achève de cuire tout doucement ; lorsqu'on s'aperçoit qu'il prend en grains au fond il faut alors bien le mêler sans brasser longtemps, afin que le sirop qui reste encore puisse se mêler au sucre en grains ; en refroidissant on le voit prendre graduellement une plus belle couleur ; avant de le mettre dans les moules, le mêler encore en cernant le tour du

(1) Les Américains préfèrent une chopine de lait par gallon de sirop qu'ils écument pendant l'ébullition. Le sucre en serait meilleur.

chaudron et en l'entretenant tout doucement pour qu'il fasse du grain partout également, en portant toujours beaucoup d'attention. Il ne faut pas le mettre trop froid dans les moules lesquels s'ils sont petits feront paraître le sucre plus beau, on ne doit pas le laisser trop longtemps dans les moules, car il blanchirait.

Ceux qui ont de grosses sucreries peuvent tout aussi bien faire tout leur sucre beau, en ayant des chaudières et des léchefrites. Il y a des personnes qui se servent de petites léchefrites emboîtées dans les fournaux pour faire le sucre et réussissent bien. (2)

Depuis quelques années il se vend, dans Contre-cœur, cinq à six mille livres de beau sucre par année, à vingt sols, un chelin et trente sols la livre, et ce sucre très recherché a atteint ce prix depuis que l'on fait usage de chaudières et léchefrites. (3)

SUCRIER

Contre-cœur 10 Mars 1870.

(2) Ce mode est préférable aux chaudrons.

(3) Veuillez donc essayer les chaudières couvertes avec chalumeaux en bois franc rond (percés au milieu,) et nous en dire quelque chose.—[Red. S. A.]

Sucrerie.

CHAUDIÈRES. GOUTIÈRES. CASSOTS.

Monsieur le Rédacteur,

Voici enfin le temps des sucres arrivés, selon la manière de parler de nos bons habitants. C'est un produit qu'on se procure dans un temps, et non dans un autre, comme il en est de tout les produits de la nature. Tel temps est propre à la cueillette de tel fruit, tel autre pour un autre produit. Le temps de la fabrication du sucre d'érable ne se remet pas, temporiser même serait s'exposer à une perte réelle ; à l'œuvre donc dès les premiers beaux jours du printemps.

Notre majestueux érable, l'orgueil de notre Canada, est pour nous une source de produits lucratifs, et ce sans grand soin de culture, ni grandes dépenses comme on fait ailleurs pour se procurer le même aliment ; il suffit de le frapper du fer, atteindre l'aubier et recueillir son abondante sève. Reste le soin de le réduire à une juste proportion pour en obtenir le résultat qu'on désire.

Votre article, sur la manière de faire le sucre d'érable nous vient à propos. Je n'ai rien à ajouter quant au charroi de l'eau, aux réservoirs, au bac à sucre et à la manière d'entailler ; j'y renvoie le lecteur. Je regrette seulement que nos sucriers ne mettent pas en pratique les bons avis que vous nous donnez sur cette branche d'industrie. C'est toujours la dame "Routine" qui fait la loi, malgré qu'on en dise.

Vous me pardonnerez néanmoins de ne pas partager les opinions de l'Américan Agriculturist que vous émettez