

flanelle très-fine, faite comme une chausse à passer la gelée, afin de la dégager de ses premières impuretés, qui sont abondantes. Ensuite, je passai la liqueur à travers une autre flanelle plus épaisse dans le pot de fonte où je voulais faire bouillir mon sucre, et tandis qu'elle était encore froide, ou au moins qu'elle n'était que tiède, je battis un blanc d'œuf jusqu'à ce qu'il moussât, et je le versai doucement sur la surface de la liqueur, veillant avec soin le pot, afin de ne pas laisser l'écume bouillir dans le sucre. Quelques minutes avant l'ébullition, il faut ôter soigneusement l'écume avec une écumoire ou une cuillère; l'écumoire vaut mieux. Je crois que du soin qu'on prend pour extraire toute la parcelle d'écume, dépend, en grande partie, le brillant et la limpidité du sucre. La meilleure règle que je puisse donner pour parfaire le sucre, comme on dit, c'est de laisser bouillir le liquide à gros bouillons: il faut seulement l'empêcher de déborder, en gardant un peu du liquide dans la cuillère qui sert à remuer; et quand il monte jusqu'au bord, ou qu'on le voit s'élever trop vite, on en jette de temps en temps dessus pour l'apaiser; ou si l'on fait bouillir sur un fourneau de cuisine, on ouvre une ou plusieurs des portes du fourneau pour empêcher la liqueur de renverser. Ceux qui terminent leur sucre en dehors de la maison, fixent contre un tronc d'arbre une espèce de croc en bois; on allume le feu près du tronc; on suspend la chaudière au croc; et grâce à ce moyen si simple (car le premier venu peut l'employer), le sucre ne déborde jamais si on le surveille un peu tandis qu'il bout; mais il faut y apporter une attention continuelle: une négligence peut laisser perdre beaucoup du précieux liquide. Je n'avais qu'un petit fourneau de cuisine pour faire bouillir mon sucre, et nous en trouvions les marmites trop petites et mal faites, en sorte que je craignais d'abord d'être forcée de renoncer à mon essai; mais je persévérai, et l'expérience m'a convaincue qu'un fourneau est excellent pour cette opération, parce qu'on peut régler la chaleur à son gré.

J'ai éprouvé qu'un des moments les plus inquiétants de l'ébullition, est quand la liqueur commence à ressembler à une écume jaunâtre, et qu'un si grand volume de vapeur s'échappe de la surface, que le contenu du vase en est obscurci. En effet, la liqueur peut alors s'enlever, sans être aperçue de l'œil le plus vigilant. A mesure que la liqueur s'épaissit en sirop, elle devient d'un beau jaune, et semble n'être qu'une écume épaisse. Quand elle avance dans sa confection, les gouttes commencent à tomber limpides et filantes de la cuillère, et si vous y voyez de petites bulles claires et grenues, jetez-en quelques gouttes sur une assiette froide, et continuez à les remuer et à les frotter jusqu'à ce qu'elles se soient tout à fait refroidies. Si elles commencent à granuler, elles seront inégales au toucher, deviendront de couleur paille ou blanchâtre et durciront. On peut alors en sûreté verser le sucre dans un plat d'étain, ou dans un sceau ou bassin, ou dans tout autre vase. J'ai essayé de deux moyens après avoir ôté le sucre de dessus le feu, mais j'ai trouvé peu de différence dans leurs résultats, excepté que dans l'un la masse était plus entièrement divisée; tandis que dans l'autre, le sucre restait en gros morceaux, mais également purs et brillants. Dans le premier essai, je continuai à remuer le sucre, jusqu'à ce qu'il refroidît, et qu'il commençât à former une substance épaisse et blanchâtre; les grains se cristallisèrent parfaitement; dans l'autre procédé, que je crois préférable, comme étant le moins embarrassant, j'attendis que la masse fût durcie en sucre, et alors, perçant la croûte en plusieurs endroits, je versai le tout dans une passoire, que je plaçai sur un vase pour recevoir le sirop qui égouttait du sucre. Pendant un jour ou deux, je remuai fréquemment le sucre, qui se dégagea ainsi entièrement de toute humidité, et il acquit un beau grain brillant, qui