

Ce concours met en lumière un certain nombre de points importants. Contrairement à l'opinion que la sève de plaine ou érable mou n'est pas utilisable, on peut voir que cette variété a donné du bon sirop. Dans un certain nombre de cas, l'érablière d'où sortait le sirop primé, était formée d'érables mous et d'érables durs.

Près de 57 p.c. des érablières occupent des terres roca lleuses impropres à la culture, et dont 25 p.c. sont à peu près incultivables. La nature du sol varie entre le roc et l'argile, avec des terres argilo-sableuses et du gravier.

D'après le juge, les lots de sirop qui ont obtenu 99 points, et qui provenaient de lieux éloignés de centaines de milles les uns des autres, se ressemblaient tellement, comme couleur et comme goût, qu'on pouvait croire qu'ils provenaient tous de la même exploitation et de la même suererie.

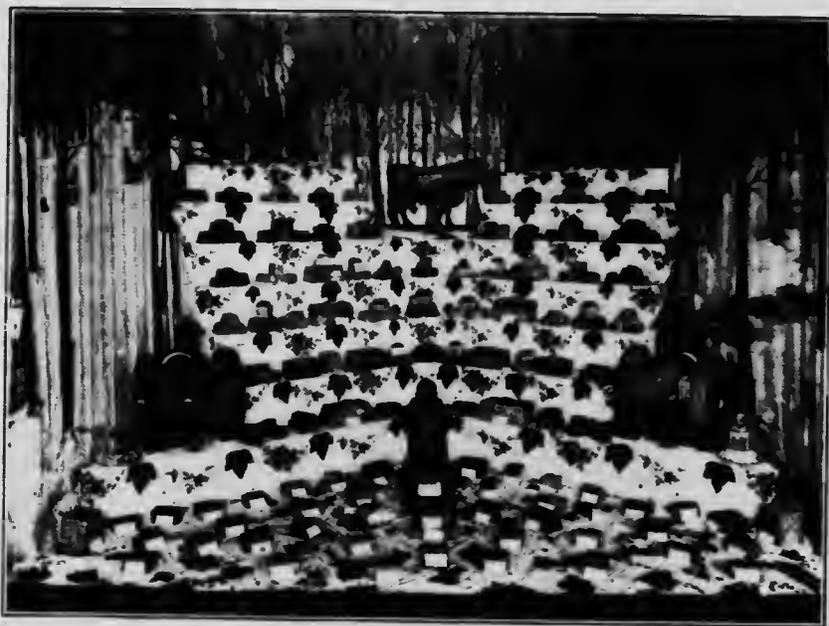


FIG. 28. — ÉTAGAGE DES ÉCHANTILLONS DE SUCRE D'ÉRABLE PRÉSENTÉS AU CONCOURS DE 1919.

COMMENT LES PRODUITS PRIMÉS AVAIENT ÉTÉ FABRIQUÉS.

Pour renseigner nos lecteurs sur la façon dont les sirops et sucres médaillés avaient été fabriqués, nous avons envoyé à leurs exposants une série de questions, et nous avons déduit de leurs réponses les points suivants:

Chalumeaux et récipients: Tous les exposants médaillés emploient des chalumeaux d'acier galvanisé et de forme conique, qui sont retenus par l'écorce de l'arbre au lieu d'être serrés contre l'aubier, ce qui permet de les retirer facilement. Le chalumeau est façonné de manière à exclure l'air du trou. Les tonnes et réservoirs sont, pour la plupart, en tôle galvanisée. Un certain nombre de fabricants ont exprimé une préférence pour