

Une ferme à Rideau Hall

À divers endroits sur le domaine, des vestiges nous rappellent les réalités d'une autre époque. Certains sont encore bien présents alors que d'autres requièrent un œil averti. Pour comprendre leur présence, il faut voyager à travers le temps et revenir à l'époque où potager, verger, champs, pâturages et forêt composaient le paysage de Rideau Hall.

Bâtiments de ferme de Rideau Hall (1902)

- 1 a) Avant l'achat de Rideau Hall par le gouvernement, le domaine de Thomas MacKay présentait un potager, un verger, des champs, des pâturages et une forêt. Nommez les produits et/ou les utilisations que l'on peut tirer de chacun.
- b) En 1864, un rapport décrit les bâtiments de ferme de Rideau Hall comme étant vieux et en mauvais état. Il est alors question de serres, d'une étable, d'une grange, d'une porcherie et d'une écurie. Décrivez l'utilisation de chacun de ces bâtiments.
- c) Établissez le plus de liens possible entre les éléments de paysage (a) et les bâtiments de ferme (b).

L'ancienne écurie (vers 1979)

- 2 Chaque printemps, la sève est recueillie des érables à sucre se trouvant sur le domaine. Le sirop est utilisé dans les cuisines ou offert en cadeau aux dignitaires étrangers de passage à Rideau Hall. La production annuelle de sirop d'érable est d'environ 200 litres.

a) Si 40 litres de sève donnent 1 litre de sirop après évaporation, quelle est la quantité de sève nécessaire pour obtenir 200 litres de sirop?

b) Quel est le rapport mathématique entre la quantité de sève et de sirop?



L'ancienne laiterie de Rideau Hall (vers 1979)



Récolte de la sève à Rideau Hall (1996)

Voyager à travers le temps

Par des recherches, comparez la vie en 1867 à celle d'aujourd'hui. Inspirez-vous de la liste ci-contre. Vous pouvez choisir de traiter du Canada, de votre municipalité ou de toute autre agglomération de votre choix.

- Souverain
- Gouverneur général du Canada
- Premier ministre du Canada
- Nombre d'habitants
- Origines de la population
- Moyens de transport
- Moyens de communication
- Produits de la ferme
- Provenance des fruits, légumes, viandes, céréales et produits laitiers
- Modes de conservation des aliments
- Emplois
- Salaire annuel moyen
- Ressources naturelles
- Sources d'énergie
- Sources d'eau potable
- Loisirs
- Nombre moyen d'enfants par famille
- Habitation (nombre d'étages, nombre de pièces, matériaux, chauffage, éclairage)

Mousse à l'érable de Rideau Hall

750 ml
8

Crème à fouetter 35 % (3 tasses)
Jaunes d'oeufs

250 ml
2-3

Sirop d'érable (1 tasse)
Feuilles de gélatine

1. Fouetter la crème et mettre au réfrigérateur.
2. Faire chauffer le sirop d'érable jusqu'à ce qu'il atteigne ou s'approche de son point d'ébullition.
3. Dans un bol, fouetter les jaunes d'oeufs et verser le sirop chaud en filet tout en continuant de fouetter.
4. Déposer le mélange au bain-marie. Chauffer et remuer avec une cuillère en bois. Le mélange est prêt lorsqu'il recouvre (nappe) la cuillère sans s'égoutter.
5. Ajouter la gélatine et remuer pour faire fondre les feuilles.
6. Retirer du feu.
7. Pour obtenir un mélange uniforme, passer au tamis.
8. Brasser avec une cuillère de bois jusqu'à ce que le mélange soit à la température de la pièce. Il est important que le mélange ne soit pas chaud au moment d'ajouter la crème.
9. À l'aide d'une spatule de caoutchouc, incorporer délicatement la crème fouettée au mélange et verser dans des coupes à dessert ou un moule simple.
10. Réfrigérer une demi-heure (coupes à dessert) ou de 3 à 4 heures (moule simple) avant de servir.

Donne environ 10 portions.

Bonne dégustation !

