

Manière de faire la coulisse en feuillard.—Il faut que le métal employé ait une demi ligne d'épaisseur ; que la goudrelle que l'on veut fabriquer soit taillée sur le travers du feuillard ; car, si on la taille sur le sens de la longueur le feuillard se fendille, quand on arrondit la goudrelle.

Pour empêcher la rouille à laquelle est sujet le feuillard, on met les coulisses, quand elles sont confectionnées, dans un vase rempli d'eau bouillante, dans laquelle on a fait dissoudre un peu de suif et de graisse.

Après avoir essayé des coulisses de différentes largeurs, j'en suis venu à la conclusion que celles d'un pouce et demi de largeur sont suffisantes et préférables, parce qu'on doit avoir pour but de ménager le bois autant que possible, et de ne pas faire d'entailles inutiles. Quant à la manière d'entailer, je donne la préférence à l'entaille à la hache, parce que la blessure de l'arbre est moins profonde, et se guérit plus vite que celle faite avec une tarière ou à la gouge.

C'est la chaudière qu'on emploie le plus généralement pour recevoir l'eau. Cette chaudière doit être longue et étroite, de manière à présenter peu d'ouverture à la pluie ou à la neige, et doit contenir environ un gallon d'eau ; plus petites, elles ont l'inconvénient de se remplir trop vite, et l'on perd de l'eau. Elles doivent être légèrement évasées afin qu'on puisse les mettre l'une dans l'autre. Ce qui en rend le transport plus facile.

Appareil pour faire réduire l'eau d'érable, et manière de la faire réduire.—J'ai une fournaise construite de la manière suivante elle a dix pieds de long, sur cinq pieds de largeur, et est divisée en deux compartiments pour le feu. (Deux feux) communiquant à la même cheminée. Les compartiments pour le feu ont chacun dix-huit pouces de largeur sur une hauteur de vingt à vingt-deux pouces sous le premier plat, et six pouces sous le second plat : des pierres étant placées au fond du fourneau en dessous du second plat, pour diminuer la hauteur du fourneau, et en conserver la chaleur.

Cette fournaise est en brique sur une fondation en pierre. Les ouvertures des deux fourneaux sont munies de portes en tôle, semblable à celle d'un poêle.

Quatre plats ou lèchefrites couvrent toute la surface de la fournaise, sup-

portés sur la brique de chaque côté, et sur des barres de fer plat, à chaque bout.

Les portes des fourneaux sont placées à une distance d'environ un pied du premier plat de manière à former une tête au fourneau pour le rendre plus solide par l'épaisseur du mur dans cette partie.

Les plats ont quatre pieds de long sur deux pieds de largeur, et sept pouces de hauteur. Deux sont en cuivre rouge étamé, et les deux autres en tôle de Russie. Ils peuvent contenir et bouillir 140 gallons d'eau, et sont suffisants pour fournir une sucrerie de 15 à 1600 chaudières. Dans l'espace de quinze à dix huit heures, ils réduisent en sirop la quantité de six cents gallons d'eau d'érable, et cela avec un tiers du bois qu'il faudrait brûler pour réduire la même quantité d'eau, dans des chaudières à sucre ordinaires, et en la moitié moins de temps : ce qui forme les deux tiers de bois d'épargné et la moitié du temps de gagné. Sans compter qu'on y gagne encore sur la qualité du sucre et du sirop.

J'observerai qu'on doit préférer comme matière pour confectionner les lèche-frites, le cuivre rouge étamé, et la tôle de Russie, à toute autre matière. Je crois cependant que le ferblanc pourrait aussi être employé avec un bon résultat. J'ai vu chez M. Pagnuelo, à St. Hyacinthe, du ferblanc importé expressément pour la confection des lèche-frites ou bouilloires à sucrerie, qui doit offrir le même avantage que le cuivre étamé.

Après avoir essayé les vases en fer, et en cuivre pour finir le sucre, je n'en ai pas été satisfait ; ce serait avec plaisir que je verrais quelques uns de vos lecteurs, nous donner un procédé certain pour faire le sucre avec succès.

Je m'abstiens d'entrer dans d'autres détails connus de tout le monde, relativement à la manière de couler l'eau et le sirop.

ANT. CASAVANT.

St. Dominique, 7 mars 1870.

LETTRÉ DES ÉTATS-UNIS.

(Pour le Journal d'Agriculture.)

Plattsburgh, 5 mars 1870.

Cher lecteur,

Je vous ai dit sur mon précédent entretien de bien cribler votre blé pour le séparer d'abord des mauvaises graines,

et avoir des grains de grosseur à peu près égale, et ensuite de le soumettre au chaulage opération que je vous ai déjà suffisamment expliquée ; je suppose maintenant que tout est fait. Eh bien ! partons et allons semer. Le temps est beau, pas un nuage n'obscurcit le ciel, l'astro du jour est radieux, votre santé est florissante, rien enfin ne met obstacle à ce travail que tout cultivateur intelligent ne doit point négliger d'exécuter dès que le temps en est venu.

Rendu au champ, ami lecteur, il faut de suite passer un coup ou plusieurs coups de herse, selon que votre terre est plus ou moins dure, sur toute la pièce, après quoi on sème le blé. Ce coup de herse donné préalablement à la déposition de la semence en terre, a pour but d'aplanir le terrain et de rendre en conséquence le semis moins difficile et plus régulier.

La quantité de semence à employer varie aussi suivant la nature et l'état du terrain que l'on veut ensemençer. Dans un terrain riche, il faut moins de semence que dans un terrain pauvre ; dans une terre légère, il faut moins de semence que dans une terre forte ; cependant on peut dire qu'en moyenne, il suffit d'un minot et demi par arpent.

Le blé une fois semé, s'enterre par plusieurs coups de herse ; dans les terres trop légères, il est bon aussi de passer le rouleau après la herse ; ensuite, on doit ouvrir immédiatement, sans tarder, de nombreuses rigoles d'assainissement, et tirer en même temps les raies, sans quoi on court les risques d'avoir une bien petite récolte de blé ; car, si pendant sa croissance, une forte pluie survient, les eaux n'ayant point d'issue, surnagent sur le terrain, le battent et finissent par faire périr la plante ; en conséquence, on ne doit donc rien épargner pour avoir une abondante récolte de ce précieux grain ; d'autant plus que c'est l'aliment le plus sain et le plus nutritif que le bon Dieu nous ait donné.

Quant à la manière de le récolter, tout le monde la sait ; conséquemment je ne dois rien dire là-dessus. Néanmoins, je me permettrai de donner, en passant, un tout petit avis aux paresseux de même qu'à l'ivrogne. A l'un, je dis : Remue un peu tes membres engourdis par la paresse, lesquels pourtant sont très aptes à gambader ; lève-toi plus matin que l'homme laborieux ; étire-toi sur tous les sens ; grimace, si