

## EXPLOITATION DES ERABLIÈRES.

Nous avons dans nos immenses forêts une espèce d'arbres qui, si elle était exploitée judicieusement et de manière à en retirer tout le profit possible, serait une source de richesses pour notre pays nous voulons parler des érables. Car sans compter qu'une bonne moitié de nos magnifiques érablières restent inexploitées dans cette Province, un quart au moins l'est avec une routine, une négligence impardonnables. De là vient que nous avons entendu dire à plusieurs personnes que le temps passé à la sucrerie était du temps perdu. Surpris, nous leur demandâmes de quelle manière ils s'y prenaient pour extraire la sève des érables, la recueillir, la réduire en sirop puis enfin la convertir en sucre. Nous apprîmes d'eux qu'ils entaillaient à la hache, pratique qu'on pourrait appeler barbare, et qui fait mourir les érables dans peu d'années, qu'ils recueillaient le liquide sucré dans des auges en sapin ou en frêne qui, non seulement ont le tort de laisser perdre l'eau à travers les fibres du bois, et souvent de se renverser quand la neige se fond dessous, mais encore de recueillir les feuilles, mousses etc., que le vent entraîne, de recevoir la neige et la pluie, et de se moisir pendant l'été; De plus qu'ils faisaient bouillir la sève dans de larges chaudrons en fonte qu'ils ne lavaient jamais, et qu'ils ne la coulaient que lorsqu'elle était réduite en sirop en sorte que que toutes les feuilles et les saletés, avaient bouilli avec elle.

Il n'est pas besoin de faire remarquer, croyons-nous, que cette pratique est tout à fait vicieuse, que ces gens avaient raison de dire que le métier de sucrier ne leur profitait guères, puisque le sucre ainsi fabriqué peut à peine être vendu de 8 à 10 sous la livre.

Qu'on demande aux américains, ou même aux habitants de nos townships et à ceux de nos vieilles paroisses qui ont adopté, dans la fabrication du sucre un système amélioré, si cette industrie ne leur rapporte pas de beaux profits. La main d'œuvre est au moins trois fois plus coûteuse aux États-Unis que dans cette Province, et cependant il n'est aucune forêt d'érables dont on ne s'efforce de tirer tout le profit possible.

C'est au Vermont surtout que cette source de revenus est exploitée sur un plus grand pied. Au printemps dernier, les deux tiers seuls des érables de cette Etat ont produit 20 millions de livres de sucre, dont la valeur est portée à 2,400,000 piastres.

Comme voila le temps des sucres qui approche, s'il n'est pas déjà arrivé, temps que la famille de sucrier voit tous jours venir avec plaisir parce que c'est pour elle une époque de réjouissances et de fête, nous ferons connaître aux lecteurs du *Journal d'Agriculture* la manière de diriger une sucrerie pour en tirer la plus grande quantité de sucre et le vendre le plus cher possible.

Nous ne pouvons trop conseiller à

celui qui veut établir une sucrerie, de la sarcler à l'automne et avant que la terre ne soit recouverte de neige, afin de pouvoir communiquer facilement d'une érable à l'autre, même avec une voiture. Il devra construire sa cabane au centre autant que possible, mais dans l'endroit le plus bas cependant pour vu qu'il n'ait pas à craindre l'inondation afin qu'il soit plus facile d'y amener l'eau. Une petite charpente avec 150 ou 200 planches suffisent amplement pour la construction d'une cabane et d'une petite remise pour le bois. La cabane doit être bien éclairée, afin de pouvoir la tenir toujours propre, et il serait avantageux que tout le bois nécessaire pour une année fût coupé un an d'avance. Dans la cabane, à l'endroit le plus convenable pour le foyer, devra être construit une maçonnerie en briques ou en pierres sur laquelle seront murées deux larges pans ou lèche-frites pour faire évaporer l'eau. L'un des bouts de cette maçonnerie est surmonté d'une cheminée propre à conduire la fumée dehors et à faciliter le tirage tandis qu'à l'autre bout se trouve la porte par où est introduit le bois. En élargissant la base des cheminées dont nous venons de parler, on peut ménager dans un côté un autre petit foyer pour la fabrication du sucre.

La plupart des sucriers ont auprès de leur cabane plusieurs tonnes dans lesquelles ils déposent l'eau d'érable recueillie chaque jour. Un réservoir, construit avec des madriers emboutevés assez grand pour contenir au moins un gallon d'eau par arbre entaillé serait bien préférable. On pourrait faire communiquer ce réservoir avec une des lèche-frites au moyen d'un petit tuyau et d'un robinet.

## MANIÈRE D'ENTAILLER.

Il n'est pas besoin de dire que le sucrier ne doit pas faire usage de sa hache pour cette opération. Le grand nombre entaillent avec un vilbrequin, et se servent de chalumaux en pin ou en cèdre, et ils accrochent les vaisseaux à un clou enfoncé dans l'arbre. Ce mode de suspendre les vaisseaux peut être déficient en ce sens qu'il est quelque fois difficile de les mettre à plomb, lorsque l'arbre est penché par exemple. On recommande donc l'adoption d'une

## GOUTTIÈRE.

En érable ou mérisier tournée et percée avec une machine. Cette gouttière d'environ  $\frac{7}{8}$  de pouce de diamètre et de 4 pouces de longueur, doit porter trois coches espacées d'un pouce, à l'une desquelles est accroché le vase, ce qui permet de le placer convenablement. Mais l'entaille faite au vilbrequin se couvre vite d'une espèce de mousse qui intercepte la sève et oblige à rafraîchir bientôt ce qui tue les jeunes érables. On doit lui préférer une petite gouge qui laisse à peine une marque sur l'arbre, et pour gouttière

un morceau de feuillard arrondi et aiguisé à l'un des bouts par lequel on le fait entrer facilement dans l'écorce de l'arbre.

## CHAUDIÈRES.

Les baquets en pin ou en cèdre par lesquels on a remplacés, dans grand nombre de sucreries, les cassaux et les auges primitifs, conservent toujours un goût acide et une teinte très préjudiciables au sucre, malgré l'échaudage qu'on leur donne au commencement et à la fin de chaque campagne qu'entreprend le sucrier. On doit se hâter de leur substituer les chaudières en fer blanc ou en fer galvanisé. L'avantage des chaudières est qu'elles sont très légères, qu'elles s'adaptent facilement les unes dans les autres et tiennent peu de place, et qu'elles offrent peu d'ouverture par où peuvent arriver les feuilles, la neige ou la pluie. Le prix de revient est de \$0.50 le cent pour les chaudières de 3 pintes, qui est la grandeur ordinaire.

## CHARROI DE L'EAU.

Dans l'exploitation d'une érablière, l'ouvrage le plus fatigant et le plus long est bien celui de collecter la sève, ou de faire la tournée, comme disent les sucriers. Cependant cette besogne devient assez facile lorsqu'on a le soin de couper les branches à l'automne, comme nous avons dit plus haut, et de relever tous les embarras, afin de permettre partout l'accès à une voiture attelée d'un cheval ou d'un bœuf, et portant un quart de 30 à 40 gallons qu'on peut fixer de manière à pouvoir être roulé facilement sur le réservoir dans lequel il se vidra par la bonde.

## EVAPORATION OU ACTION DE FAIRE RÉDUIRE.

Les pans en lèche-frites à faire bouillir doivent être de capacité suffisante pour convertir en sirop toute la sève, au moins 36 heures après son écoulement, sa composition se détériore au contact de l'air, et si vous la gardez plus longtemps, elle blanchira et fera du mauvais sucre. L'évaporation doit se faire aussi rapidement que possible; moins le liquide restera longtemps sur le feu, moins il se noircira. Lorsque l'on s'aperçoit que le résidu commence à coller sur la paroi d'un vase qu'on plonge dedans, et qu'il n'y touche ensuite du doigt, il est temps alors de le passer tandis qu'il est chaud, à travers un couloir en flanelle blanche. Les baquets qui doivent le recevoir doivent être bien échaudés. Des seaux en fer blanc ou en tôle galvanisée seraient préférables.

## CUISON DU SIROP.

Cette cuisson doit se faire rapidement. Un feu actif de trente minutes suffira. Autant que possible, pour cette opération ainsi que pour convertir le sirop en sucre, on devra se procurer une