

étudie, il pense et il trace son plan avant que de se lancer dans une nouvelle entreprise. Il suit la même marche que tout autre homme d'affaires, qui réussit suit. Il cherche à acheter le mieux possible, et dans les marchés les moins animés, il s'arrange de manière à vendre le plus cher possible, et rarement il manque d'obtenir les meilleurs prix. Ce cultivateur regarde en haut et à l'aide du courant d'informations qui lui arrive, il sait quand il faut vendre ou conserver ses produits.

The Minnesota Farmer.

Valeur des fruits.—Le fruit, qui a perdu Adam, sauve l'homme, ainsi qu'on va le voir.

Le rapport de la Société d'Horticulture du comté de Lucas, Ohio, fait mention de la guérison d'un cas invétéré de dyspepsie obtenue en restreignant le régime à une petite quantité de pain et de beurre accompagné de fraises, de framboises, de mûres et de pêches, suivant la saison. Un de nos amis nous informe qu'une dame brune, de ses parentes, était invariablement visitée par une attaque de fièvre bilieuse au printemps, toutes les fois que la provision de pommes d'hiver venait trop tôt à sa fin par suite de manque dans la récolte. Frappé de cette coïncidence, on s'approvisionna abondamment de pommes tous les ans,—même quand les prix étaient élevés, les pommes coûtant encore moins cher que les soins du docteur, et depuis lors, c'est-à-dire depuis plusieurs années, on n'a ressenti aucune maladie périodique dans la famille.

The Minnesota Farmer.

Règles pour la fabrication du Sucre d'Erable.

Les remarques qui suivent méritent d'être lues à cette saison par tous ceux que la question intéresse, puisque c'est maintenant que l'on doit songer à faire les améliorations désirables dans les sucreries, pendant qu'il y a peu de neige, afin d'être tout prêt quand le temps sera venu d'entailer.

La fabrication du sucre d'érable est une industrie prospère, non pas tant pour la quantité produite que pour la qualité.

Il n'est pas probable qu'à l'état de sucre, le produit de l'érable puisse entrer grandement en concurrence avec le sucre de canne pour l'usage de la table, avec les fruits, etc., ou pour le thé, le café; ou encore pour les usages culinaires, usages pour lesquels on veut un sucrage simple, dépourvu de tout goût particulier. Mais le sirop, s'il est convenablement fait, et si sa saveur particulière est bien conservée par les procédés ordinairement employés pour conserver l'arôme des sirops de fruits, c'est-à-dire s'il est mis et bien bouché chaud dans des pots et des cruches, il est incomparable, et n'admet aucune concurrence comme article de luxe, employé sur les gâteaux de sarrasin pour le déjeuner. Et même comme substitut du miel, le sirop de première qualité est préféré par beaucoup de personnes, et il ne blase pas le goût comme le fait le miel. Mais fabriqué sans soins, le sirop d'érable ne vaut guère plus que les mélasses de cannes et ne peut rapporter un prix rémunérateur. Il y a ici autant de différence qu'il y en a entre l'excellent beurre de table et le beurre purement passable pour la cuisine, et cette différence de qualité étant établie, nous comprendrions facilement qu'il y a autant de différence de valeur entre le degré inférieur et le degré supérieur du sirop qu'il y en a pour le beurre.

D'après cela nos profits viendront pour la plupart de notre sirop, et de notre meilleure qualité de sirop encore, et toutes suggestions au sujet de la manière d'assurer les meilleurs résultats seront, nous en sommes persuadés, bien accueillies. Nous désirons attirer l'attention sur certains points essentiels au succès, et si nous omettons quelque chose d'important ou bien si nous tombons dans quelque erreur, nous serons reconnaissants envers nos lecteurs attentifs et expérimentés s'ils nous permettent de profiter de leurs observations.

Suivant la marche du travail et mentionnant les outils, les appareils, etc., ainsi qu'ils sont requis pour l'usage, suivant leur ordre, nous avons :

1o. Le *taillage* est fait promptement et rapidement aussitôt que le temps favorable est réellement venu, mais pas avant. Une pluie de neige qui arrive et qui gèle avant que l'eau ait été ramassée ne donne jamais le meilleur sirop, et les seaux, les gouttières, les arbres sont endommagés pour le reste de la saison si les arbres sont taillés quelques jours avant que la saison ne soit réellement ouverte. Les bacs Cook d'un demi-pouce et les gouttières en fer galvanisé *Eureka* sont les meilleurs. Par des essais comparatifs répétés et continuellement faits en même temps, des différentes gouttières de bois et de fer-blanc, je me suis convaincu que la gouttière *Eureka* expose moins l'eau d'érable à s'écouler qu'aucune autre, et qu'elle donne un plus grand rendement. Le premier avantage est plus important que le second, car une eau sûre ne peut jamais donner un bon sirop. Les seaux doivent toujours être en fer-blanc, soudés en dedans et en dehors à chaque joint. Ils ne rouilleront pas en dedans pour nombre d'années, et ne doivent pas être peints, parce que la peinture rend la surface plus rugueuse et expose à faire s'écouler. Cependant on facilite la conservation en peignant l'extérieur. Pour notre climat, dans l'Ohio (et je crois que cela est vrai partout), il faut fermer hermétiquement les seaux. Un trou est ménagé immédiatement sous le cercle qui borde le seau et s'adapte sur l'entaille de la gouttière, et une planche d'un pied carré est posée sur le haut pour empêcher la pluie, la poussière et les insectes de s'introduire dans l'eau; elle empêche aussi l'eau de geler, excepté par les grands froids, ou de s'écouler excepté par les temps très-chauds. Je ne connais rien de plus essentiel pour garantir la bonne qualité du sirop que les couvercles. Ils doivent être blanchis et peints, et la récolte est de beaucoup facilitée si l'on met une couleur différente sur les deux faces du couvercle, soit l'une blanche et l'autre rouge. Tous sont placés, par exemple le rouge, en haut lors du taillage, et à chaque fois que l'on recueille l'eau, on retourne le couvercle. Il est alors aisé de reconnaître à distance si l'on a oublié de vider quelque seau. Si un arbre est oublié, la couleur du couvercle le signale de loin. De cette façon aucun arbre ne peut être laissé sans avoir été visité, comme aucun seau ne peut être visité deux fois, le même signe indiquant qu'il l'a déjà été.

2o. La *recette* de l'eau sucrée commence aussitôt que le taillage est fait. La première opération doit être finie à la nuit si possible. Autrement, il faudrait que, tandis qu'un homme continue à tailler, l'autre commençât assez tôt à recueillir l'eau pour rejoindre le premier avant la nuit. S'il y a un moyen, il ne faut jamais laisser l'eau jusqu'au lendemain dans les seaux, mais elle doit être recueillie le plus tard possible avant la nuit, et évaporée aussitôt et aussi rapidement qu'il est possible. Elle commence à s'altérer aussitôt qu'elle est sortie de l'arbre, et surtout s'il fait chaud, ou bien s'il gèle et dégèle.

Le tonneau pour récolter la sève, dont on voit la disposition fig. 1, semble le mieux approprié pour le travail à exécuter. C'est tout simplement un baril de 5 pieds de long sur 2 de diamètre, solidement fixé sur un traîneau, le bout de devant un peu plus élevé en sorte que lorsque le traîneau se trouve arrêté de niveau, l'eau puisse couler entièrement par un fausset en arrière et être dirigée au moyen d'un tube conducteur en fer-blanc à tête en forme d'entonnoir, en bas du talus dans les réservoirs à eau sucrée, fig. 1. L'eau n'a jamais besoin qu'elle soit élevée une fois—quand on l'emplit—et il n'y a pas lieu en aucune façon de rouler les tonneaux. Elle est versée des seaux qui pendent aux arbres dans les baquets à collecter, les seaux ne quittent pas la gouttière. Il peut être nécessaire de l'élever un peu pour la verser dans l'entonnoir du tonneau, voilà tout. Après cela, en profitant de l'avantage d'une pente,