

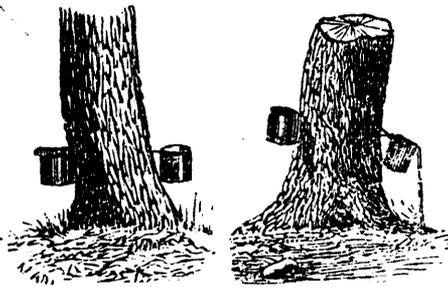
couler l'eau avant de la faire bouillir.
**MANIÈRE D'ENTAILLER, CHAUDIÈRES,
 GOUTTIÈRES.**

Rien n'est plus barbare que d'entailler à coups de hache. Il nous semble que nos cultivateurs font trop leur ouvrage, en général, à coups de hache; dans tous les cas, cette pratique trop suivie pour les érablières, n'offre aucun avantage, mais au contraire, leur fait toujours un grand tort si l'érable n'en meure pas complètement.

On obtiendra tout autant d'eau, pour le moins, en se servant d'une petite gouge qui laisse à peine une marque et que l'on pourra rafraichir au besoin. La gouttière peut se faire avec un petit morcau de feuillard de trois pouces de longueur auquel on donne une forme arrondie (concave) et qu'on aiguise de manière à la faire entrer facilement dans l'écorce du bois. On recommande particulièrement une gouttière en bois franc et percée au moyen d'une machine. En voici la description :



Les gouttières sont faites en érable ou mérisier et tournées et percées au moyen d'une machine. Elles sont plus durables et moins sujettes à s'ûrir que si elles étaient de bois mou. Elles devraient avoir 7/8 de pouce de diamètre, trois ou quatre pouces de long, appointies au bout de manière à n'avoir que 3/8 de pouce au bout qui entre dans l'arbre. On devra faire au tour, dans chacune, trois coches espacées d'un pouce, afin que la chaudière qui y sera suspendue puisse être pendue perpendiculairement quelque soit

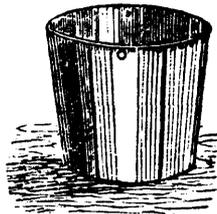


Chaudières bien pendues et couvertes.

Chaudière mal pendue et qui renv. r. s. nt.

la forme de l'arbre. Ces gouttières ne devraient pas coûter plus d'un centin la pièce. Pour s'en servir on entaille avec une mèche en ayant soin de la faire entrer qu'à un demi-pouce dans l'aubier du bois. Les chaudières qui sont en ferblanc, en forme d'œuf et plus large du haut que du bas, afin d'entrer les une dans les autres, sont décrites plus loin. Ces chaudières ont un petit trou qui sert à les pendre à la gouttière en bois que nous venons de décrire. L'avantage particulier est d'abord de pendre

la chaudière à la gouttière même sans enfoncer de clous dans l'érable, puis



Forme de la Chaudière.

de pouvoir la couvrir ce qui peut se faire avec un grand bardeau ou une petite planche mi-ace et ce qui est de la plus grande importance puisqu'on empêche la neige, la pluie, les feuilles, les bouts de branches, etc., et toutes autres matières nuisibles de tomber dans les chaudières.

MANIÈRE DE PENDRE LES CHAUDIÈRES.

Un autre avantage qu'offre ces gouttières, c'est de permettre de pendre la chaudière de manière à ne la laisser pencher ni d'un côté ni de l'autre, et d'en retirer ainsi le plus grand profit. Les deux gravures que nous donnons montrent d'un coup-d'œil la différence entre les chaudières bien ou mal pendues.

LES CHAUDIÈRES D'UN POT

contiennent \$8.00 le cent. Il y en a d'une pinte, mais on les trouve trop petites. 33 d'une pinte et 67 d'un pot coûtent \$7.00. Faites de ferblanc de première qualité elles seraient un peu plus chères.

Les Américains considèrent ces dimensions comme bien trop petites et recommandent des chaudières contenant de 3 à 5 pintes selon la grosseur des arbres.

AUTRES GOUTTIÈRES—MANIÈRE D'ENTAILLER.

Les *goudrelles* sont préférées aux sureaux ou tubes en bois. Mr. J. B., a mis l'une et l'autre sur la même érable, il dit que la goudrelle coule plus longtemps et qu'elle ne fait pas de tort à l'arbre. La meilleure serait de tôle galvanisée. Elle a deux pouces de longueur par un de largeur, est un peu concave d'un côté et aiguisée par un bout pour pénétrer dans l'écorce, sans le secours de la gouge. Je dois ajouter qu'ils ont ici une manière d'entailler qui est bien préférable à l'ancienne et même à celle au vilbrequin. C'est de faire, à la coupe une simple incision transversale et obliquement de bas en haut, jusqu'à un quart de pouce ou 1/2 pouce dans l'aubier. Lorsqu'on veut rafraichir, il n'y a qu'à agrandir l'incision latéralement toujours sans ôter une parcelle de bois. Cette entaille se referme presque aussitôt. Celle faite au vilbrequin se couvre d'une espèce de moisissure qui empêche la sortie de la sève et oblige bientôt à la pousser

plus avant. Elle tue les jeunes arbres.

On trouve inutile ici de couvrir les chaudières, elles n'ont pas assez d'ouverture pour que les feuilles les salissent : la neige ne leur fait rien non plus, mais celles qui ont des goudrelles s'emplissent vite à la pluie, bien plus vite qu'avec des sureaux

Les goudrelles coûtent 2/6 le cent.

Les gouttières en bois blanc dont nous avons donné la description plus haut ont l'avantage sur les sureaux en ce qu'elles ne surissent pas, de plus elles sont assez fortes pour supporter une chaudière contenant 6 pintes d'eau. Elles permettent aussi de couvrir la chaudière et de cette manière l'eau de pluie ne peut pas se mélanger à l'eau d'érable : chacun sait que pour faire du beau sucre il faut éviter entièrement d'y mêler de l'eau de neige ou de pluie : il est donc très important de couvrir les chaudières ce qui d'ailleurs n'offre aucun inconvénient.

Nous avons reçu un article d'un de nos jeunes agriculteurs pratiques les plus intelligents, sur le même sujet ; que nous mettrons dans un prochain numéro de la *Semaine*.

Quelques nouvelles suggestions nous paraissent très rationnelles, et la manière claire avec laquelle il répète celles déjà exprimées, nous force à lui donner insertion avec le plus grand plaisir.

Exportation.

La quantité de fromage exporté du Canada aux Etats-Unis en 1870, a été de 1,275,634 boîtes contre 88,777 boîtes l'année précédente.

Il n'est pas hors de propos de se rappeler qu'il y a cinq ans nous importions largement de fromage des Etats-Unis. On doit attribuer ce changement au système de manufacture importé des Etats-Unis et qui a prouvé être fort avantageux au Canada. Nous faisons aujourd'hui une rude compétition aux producteurs américains sur le marché anglais.

N'est il pas temps que nos cultivateurs de la Province de Québec s'éveillent à l'évidence que le système de culture qu'ils ont poursuivi jusqu'à présent est vicieux. Est-ce que que la production du fromage à dix centins la livre et du beurre à vingt centins n'est pas plus rémunérateur que l'avoine à un centin la livre et l'orge à cinquante centins le minot ? Le fermier délégué de la Province d'Ontario à la Chambre de Commerce de la Puissance, qui s'est réunie à Ottawa dans le mois dernier, n'avait-il pas raison quand il disait que dans la province de Québec il y avait *something radically wrong*.