

sera un argent bien employé, soyez-en sûr.

Mais, hélas ! si, par malheur, il arrivait que quelqu'un fût assez égoïste, ou plutôt, assez ennemi de lui-même pour ne point vouloir consacrer une si modique somme à l'acquit d'un livre de ce genre, que je puis dire indispensable à un père de famille, je dirais à celui-là : Pour l'amour de notre beau nom de Canadien-Français ; pour l'amour de votre épouse que vous quitterez un jour, et ce jour n'est peut-être pas loin ; pour l'amour de vos chers petits enfants, à qui vous êtes obligé de procurer le bien-être ; pour l'amour de vous-même enfin, n'attirez donc point, sur toute la nation canadienne-française, ces mépris des habitants de la république voisine qui ont l'audace et l'effronterie de dire, même en notre présence : « Que les Canadiens peuvent dépenser tout leur argent et vendre jusqu'à leur dernière chemise pour se vautrer dans le whiskey ; mais qu'ils ne veulent jamais dépenser le moindre sou pour l'instruction ou pour l'obtention d'un bon journal d'agriculture ou autres de ce genre. Ils disent plus encore : ils vont jusqu'à affirmer, avec un front d'airain, que, sans eux, nous ne pouvons et ne savons rien faire.

N'est-ce pas ? cher lecteur, que ces dérisions yankees font mal au cœur de tout Canadien-Français bien né..... Pour ma part, je vous l'avoue bien franchement, il en faudrait même moins pour m'affliger... Il suffit qu'on blesse mes compatriotes, pour me blesser ; mais, il ne faut pas me porter le dard dans le cœur pour que je ressente de la douleur.

Voyons, Canadiens-Français, mes compatriotes ; unissons-nous cette fois ; recevons les journaux d'agriculture, et les livres qui nous sont indispensables ; mettons en pratique ce qu'en veut bien nous enseigner ; marchons tous de concert, sans la moindre jalousie, et nous progresserons rapidement. Notre beau pays deviendra cette terre de Cocagne ou cette terre d'Égypte qui, non seulement, nourrissait ses habitants pendant la disette, mais aussi nourrissait les peuples d'alentour.

Nous n'aurons pas, non plus, la vive douleur de nous expatrier, et nous vivrons heureux et contents, non sur un sol qui est le receptacle de toutes les monstruosités, mais sur un sol vraiment religieux et qui sera le nôtre.

UN AMI DU PROGRES.

## SUCRE D'ÉRABLE.

Voilà le temps des sucres qui va commencer bientôt ; chacun parle dans son foyer de cette saison du printemps longtemps attendue de tous, et surtout dans nos campagnes, de ceux qui font le sucre d'érable. Dans l'espoir d'être utile à ces derniers, je me permettrai de leur faire connaître ma manière de faire du beau sucre, acquise par plusieurs années d'expériences ; on voudra bien me pardonner certains détails qui peut-être auraient dû être omis.

1o. De l'entaille des érables. Entaillez une érable à une certaine hauteur ou au bas, c'est indifférent, elle coulera tout aussi bien ; mais il faut éviter d'entailer dans les endroits vicieux ou dans les anciennes coupes recouvertes, car l'eau qui en sortira ne sera pas aussi belle et ternira le sucre.

2o. Des chalumeaux ou coulisses. Les chalumeaux ou coulisses doivent être nettoyés afin de faire disparaître surtout la sève du printemps précédent ; les coulisses en fer blanc pour ceux qui ont des chaudières seraient préférables.

3o. Vaisseaux pour recevoir l'eau d'érable. Les meilleurs vaisseaux sont les petites chaudières en fer blanc ; on doit éviter d'avoir des vaisseaux en tonnes qui ont servi à la mélasse ou au sirop ; les meilleurs sont ceux qui ont servi aux boissons fortes ; ne pas employer un peu d'eau au fond de ces vaisseaux dans laquelle il y a du marc.

Ceux qui n'ont pas de chaudières de fer blanc, devraient laver leurs auges en les plaçant en déclivité le long des arbres, la gueule en dehors, pour recevoir la pluie du printemps ; tous les auges neufs devraient être placés dans un même arrondissement pour pouvoir mettre l'eau de ces auges à part, ce qui fera du plus beau sucre.

4o. Précautions pour faire réduire l'eau d'érable. Dans la paroisse de Contrecoeur, et dans les paroisses environnantes, pour faire du beau sucre, on se sert de grandes lèche-frites à la place des chaudières pour faire réduire l'eau, ces lèche-frites sont en tôle galvanisée et contiennent de dix à vingt-sept seaux d'eau ; il serait préférable de mettre des *champlures* à ces lèche-frites pour couler le sirop ; par ce moyen, on ne brouille pas le réductif et les saletés restent au fond des lèche-frites.

Ces lèche-frites sont placées au nombre de deux ou trois, sur des fourneaux

en brique ou en terre, de manière que le feu ne chauffe que le dessous. Ceux qui n'ont que des chaudières, peuvent aussi faire du beau sucre en les plaçant sur de semblables fourneaux, qui économisent beaucoup de bois, et de manière aussi que le feu ne porte que dessous ; à la fin du réductif, modérer les feux pour empêcher de griller le sirop en montant et descendant dans les chaudières, avant de couler, mettre dans le sirop un blanc d'œuf battu dans un demiard d'eau d'érable et ne pas couler trop épais.

5o. Cuisson de sucre. Frotter le tour du chaudron avec du lard et l'essuyer ensuite, pour empêcher de griller le sucre en gonflant ; faire un feu assez fort et l'entretenir ainsi jusque vers la fin, où le sucre pourra être fini avec le brasier ; si le sirop vers la fin bouille trop épais, mettez-y un petit morceau de beurre qui aura l'effet de l'éclaircir. Pour connaître si le sucre est bien cuit, plongez-y une pelotte de neige, et si le sirop collé après casse comme la vitre en frappant dessus, tirez alors le chaudron et placez-le sur la terre.

C'est à partir du temps que le sucre est tiré, qu'il faut prêter le plus d'attention, car c'est la partie la plus difficile et la plus délicate ; on ne doit pas brasser le sucre. — C'est pendant ce temps qu'il prend sa couleur et que le sirop achève de cuir tout doucement ; lorsqu'on s'aperçoit qu'il prend en grains au fond, il faut alors bien le mêler sans brasser longtemps, afin que le sirop qui reste encore puisse se mêler au sucre en grains ; en refroidissant, on le voit prendre graduellement une plus belle couleur ; avant de le mettre dans les moules le mêler encore en serrant le tour du chaudron, et en l'entretenant tout doucement pour qu'il fasse du grain partout également, en portant toujours beaucoup d'attention. Il ne faut pas le mettre trop froid dans les moules, lesquels, s'ils sont petits, feront paraître le sucre plus beau ; on ne doit pas le laisser trop longtemps dans les moules, car il blanchirait.

Ceux qui ont de grosses sucreries peuvent tout aussi bien faire tout leur sucre beau, en ayant des chaudières et des lèche-frites. Il y a des personnes qui se servent de petites lèche-frites emboîtées dans les fourneaux pour faire le sucre et réussissent bien.

Depuis quelques années, il se vend dans Contrecoeur, cinq à six mille livres de beau sucre par année, à vingt