

En effet, pendant six mois de l'année notre cultivateur, en général, fait ce que son père a fait, il laboure de la même manière; il sème le même grain, sans se rendre compte ni de la qualité de son sol, ni des éléments qu'il a détruit; sans s'occuper de l'ameubler, ni lui rendre la substance essentielle qu'il a épuisée; il ne tient compte ni des temps, ni des lieux, ni des circonstances; il n'interroge ni la production des années précédentes ni celle des contrées voisines, ni la probabilité des années qui vont suivre; il gaspille ses engrais, épuise son sol, laisse noyer ses grains, assèche ses pâturages; néglige de moissonner à point, ne calcule rien, dépense inconsidérément, emprunte quand il ne le faut pas ou se dispense d'emprunter quand il le faut, ménage plus les pas de son cheval que son temps; manque d'agrès et d'instruments.

Pendant les six mois qu'il ne cultive pas, il se promène, fume, se repose, soigne mal ses animaux, leur administre de mauvaise nourriture, les fait souffrir de froid, de soif et de malpropreté; souvent il fête, il flâne et le temps des semailles arrivé rien n'est préparé; il achète ce qu'il aurait pu fabriquer ou conserver, il sème souvent trop tard des grains mal nettoyés ou ayant perdu de leurs qualités productives.

Pourtant que de petites industries il pourrait exercer avec sa famille, pendant les grandes soirées d'hiver, et qui lui rapporteraient un joli bénéfice; que d'économie, il pourrait faire en pourvoyant au vêtement de sa famille, en prévoyant les nécessités de la saison.

L'agriculteur doit se suffire à lui-même; ses vêtements et sa nourriture, de lui et de sa famille, doivent sortir de la ferme et par une foule de petits métiers qu'il exercera, et qu'il fera exercer à sa famille, l'abondance régnera.

Les sucres !!

Mr. le Rédacteur,

Je n'ai aucun doute que je me fais l'écho d'un grand nombre de cultivateurs en vous priant de publier de nouveau dans la *Semaine* l'article qui a paru dans l'un des numéros de votre intéressant journal, dans l'hiver de 1870, sur la manière de s'y prendre

pour faire de beau et bon sucre d'érable. Aucun doute qu'un grand nombre de vos lecteurs sont tombés dans la même négligence que moi et qu'au lieu de garder précieusement ces articles si intéressants et si utiles auront égaré les numéros contenant d'aussi bonnes informations.

Croyez moi,

UN CULTIVATEUR QUI VEUT PROGRESSER.

Nous nous exprimons de nous rendre au désir d'un cultivateur qui veut progresser et il nous fait plaisir d'apprendre que notre article avec vignettes, publié le 24 février 1870 avait été suivi avec beaucoup d'intérêt par ceux qui ont des sucreries et font du sucre du pays chaque printemps. On nous dit que presque dans toute l'île de Montréal et dans le sud on a adopté les petites chaudières en fer blanc et de chaudrons étamés. Le profit qu'ils en avaient retiré était énorme comparativement aux années précédentes. Voici une analyse de l'article dont parle notre correspondant, que nous reproduisons avec vignettes, etc.

Manière de faire le sucre d'érables.

On constate un grand progrès depuis quelques années dans cette industrie très profitable pour ceux qui la pratiquent avec intelligence et énergie. Dans les Etats-Unis, où la main d'œuvre est d'au moins trois fois plus coûteuse que dans cette Province, on ne trouve guère d'érablière qui ne soit mise à profit pour la production du sucre, qui d'ailleurs, est maintenant si bien fait, qu'il est considéré comme article de luxe et commande un prix très rémunérateur. Mais pour obtenir ce résultat il a fallu mettre de côté complètement le système très primitif qui est encore si général parmi nous. Hâtons nous de constater, en même temps, qu'un bon nombre de nos compatriotes ont suivi de près les améliorations des Américains et qu'ils y trouvent amplement leur profit. Nous pouvons citer entre autres, Mr. Vandaigne, de Belœil, qui vient de vendre tout son sucre de l'année dernière pour vingt centins la livre.

Nous allons aujourd'hui faire connaître à nos lecteurs la pratique qui est la plus recommandée chez nos voisins. Nous espérons que ceux qui en connaissent une plus profitable et meilleure voudront bien la décrire dans nos colonnes.

CHARROI DE L'EAU AU MOYEN DE CHEVAUX OU DE BŒUFS.

L'ouvrage le plus long et le plus fatiguant est évidemment la collection des eaux; aussi, dans les sucreries un peu considérables trouve-t-on

qu'il est indispensable d'y employer les attelages de ferme, qui, d'ailleurs, n'ont pas d'autre occupation à cette saison. Pour cela il faudra couper les branches et autres embarras qui pourraient nuire au passage facile des voitures. Ces soins entraînent peu de frais et sont bien vite compensés, non seulement en fournissant du bois de chauffage mais en donnant plus d'air et par conséquent plus de vigueur aux érables. Nos trines et nos suisses conviendront parfaitement à ces charrois et chacun saura comment y disposer le tonneau qui devra recevoir les eaux.

On recommande trois barriques ou quarts de 30 à 40 gallons, qu'on pourra rouler au-dessus du réservoir et qui se vident d'eux-mêmes par la bombe.

Pour les remplir on se servirait d'un grand entonnoir.

CABANE ET BOIS DE CHAUFFAGE.

La cabane devrait être, de préférence, à peu près au centre de l'érablière et dans l'endroit le plus bas afin de descendre l'eau plutôt que de la monter. Elle devrait être confortable afin d'abriter complètement le sucrier, dans les mauvais temps. Dans ce cas, il faudra qu'elle soit bien éclairée afin d'empêcher la moindre malpropreté. Il lui faudra de plus un grand ventilateur au centre du comble pour faire disparaître la vapeur pendant la cuisson. Comme celle-ci se fait infiniment mieux avec de bon bois sec, on trouvera très avantageux d'y adjoindre une petite remise qui pourrait contenir tout le bois nécessaire pour les opérations d'une année et qui, pour bien faire, devrait être coupé un an d'avance; 150 à 200 planches et quelques morceaux de bois pour la charpente suffiraient amplement pour ces bâtisses, que tout cultivateur industriel peut faire lui-même. Ces cabanes peuvent d'ailleurs se faire presque entièrement avec du bois rond si la planche manquait. Si la cabane pouvait être placée près d'une source d'eau on y gagnerait beaucoup sous le rapport de la propreté et du confort.

RÉSERVOIRS.

On recommande particulièrement la construction d'un réservoir qui contiendra au moins un gallon d'eau par arbre entaillé. Ces réservoirs peuvent être carrés et construits avec des madriers emboutetés.

Il faudra le placer de manière à permettre le déchargement facile des voitures; si la cabane se trouve au bas d'une petite éminence, on pourra très avantageusement placer ce réservoir de manière à ce que l'eau coule d'elle-même dans le bac à sucre au moyen d'un tuyau et d'un robinet. Autrement il faudrait l'enfoncer en terre et pomper l'eau ou la puiser avec un sceau. Dans tous les cas, il faudra le tenir couvert et toujours