

leurs, sont tous en culture, et à certains endroits, les défrichements ont pénétré à plusieurs milles dans l'intérieur. Il y a place pour des milliers et des milliers de colons dans ces parages, et le sol y est en général très fertile. Les travaux du chemin de fer Intercolonial qui traverse le comté de Bonaventure, y ont déjà attiré beaucoup de monde, et avant peu la propriété foncière aura doublé de valeur de ce côté. Le gouvernement offre en vente dans la Gaspésie 491,100 acres, au prix de vingt et trente centins l'acre.

### Soins aux chevaux.

Le "Horse Book." de Londres dit : Tous les chevaux ne doivent pas être alimentés de la même manière ni dans les mêmes proportions ; il faut avoir égard à leur âge, à leur constitution et les travaux auxquels on les livre. Il n'y a pas de doute que cette manière d'agir, qui est générale, est la base des maladies de tous genres.

N'usez jamais de mauvais foin à raison de son bas prix ; parce qu'il ne renferme aucune nourriture convenable.

Le blé endommagé est excessivement injurieux, parce qu'il cause des inflammations d'intestins et des maladies de peau.

La paille est meilleure pour un vieux cheval que le foin, parce qu'il peut la mâcher et la digérer mieux.

De la paille mêlée avec du blé ou des fèves ; ces dernières ne doivent pas être employées seules ; mais avec la paille elles favorisent la digestion.

Le foin où l'herbe seul, ne peut soutenir un cheval qui travaille fort, parce que aucune de ces matières ne renferment assez de substance nutritive.

Quand un cheval travaille fort sa nourriture doit consister principalement en avoine ; quand il ne travaille pas, elle doit principalement consister en foin. L'avoine est plus nutritive qu'aucune autre nourriture.

Pour un cheval de selle ou de voiture légère, un demi-picotin d'avoine sèche et dix huit livres de bon foin sont suffisants. Si le foin n'est pas bon, ajoutez un quart de picotin d'avoine.

Un cheval qui travaille fort peut avoir plus de l'un et de l'autre ; celui qui travaille peu doit avoir moins que cette quantité.

L'alimentation au râtelier est ruineuse. La meilleure manière est d'employer le foin coupé dans une crèche ; parce qu'il ne s'en perd pas et qu'il est plus facilement mâché et digéré.

Arroser le foin avec de l'eau salée en rend le goût agréable et d'une facile digestion. Une cuiller à thé de sel suffit pour un seau d'eau.

L'avoine doit être moulue pour un vieux cheval ; mais pas pour un jeune.

### Pour la Semaine Agricole. Exploitation des érablières.

Mr. le Rédacteur.

Je viens de lire les notes intéressantes, avec vignettes, que vous avez publiées dans votre dernier numéro et je vous prie de publier les quelques avis suivants que je me permets de donner au grand nombre de vos lecteurs qui exploitent les érablières.

Voici le temps des sucres qui approche et l'on ne saurait trop recommander aux lecteurs de la *Semaine Agricole* l'exploitation de leurs érablières. Cette branche d'industrie qui vient si à propos se placer à la fin de nos hivers, exploitée à peu de frais et judicieusement, est une source de bénéfices assez considérables, sans parler du véritable plaisir qu'elle offre au fermier et à sa famille. Nous ne ferons pas une étude théorique, mais quelques notes, quelques suggestions pour évincer une vieille routine, ouvrir les voies à des améliorations. Nous nous bornerons là.

La fabrication du sucre d'érable est devenue depuis quelques années pour beaucoup de nos habitants, sinon pas la principale, mais du moins une des plus certaines et moins coûteuses sources de profit. C'est surtout dans les Cantons de l'Est que cette industrie s'est développée sous le rapport et de la quantité et de la qualité. Le voisinage des Etats-Unis et peut-être aussi le goût très prononcé de nos voisins pour le sucre a contribué à répandre cette industrie.

Les appareils de cuisson ont fait un véritable progrès.

On se rappellera facilement les cassaux primitifs et les auges dont on se servait ; les entailles à la hache, le chaudron dans lequel à travers la prune d'un bois fraîchement abattu on jetait l'eau d'érable.

Quatre cordes de merisier vert suffisaient à peine pour faire 100 livres de sucre. Les auges disparurent, les cassaux aussi, on leur substitua des baquets en pin ou en cèdre ; au lieu d'une entaille on fit un trou rond et propre avec une tarière, le trou reçut une gouttière en métal, deux clous retenaient le baquet au flanc de l'érable. Un bâti confortable en planche abrite maintenant une large chaudière de 4 sur 6 pieds de long bien établie sur un fourneau en brique, une bonne cheminée entraîne la fumée, un ventilateur dans le toit donne issue à la vapeur. Enfin, ce fut un grand pas de fait. On fit effectivement la double quantité de sucre ; la qualité en augmenta aussi. Chaque année de nouvelles améliorations se succédèrent, aux baquets de bois qui malgré un échaudage avant et après la campagne du sucre pouvaient conserver une légère acidité, succédèrent des baquets en fer blanc ou en fer

galvanisé. Pour empêcher la pluie et la neige de tomber dans les baquets on en couvrit la moitié, un couvercle mobile y fut adapté qui dépassant les rebords et ouvert et appuyé sur l'arbre rejetait la pluie et la neige. L'eau d'érable était pure, soumise à l'ébullition elle produisait moins d'écume, demandait moins de travail, moins de combustible et donnait un plus beau produit.

Nos voisins du Vermont qui comprennent cette industrie en font une affaire importante.

La demande sur le marché ne peut être remplie et l'exportation à la Californie et l'Ouest est déjà commencée. Pendant l'année 1871, le Vermont seul a produit 20 millions de livres de sucre représentant la valeur de \$2,400,000.00 avec de meilleurs appareils que ceux en usage généralement la somme de 3 millions aurait été facilement atteinte.

Ces chiffres étonneront beaucoup de personnes surtout quand elles sauront que cette quantité n'est le produit que des 2/3 des érables de cet Etat.

Nos cultivateurs verront aisément delà que cette industrie est précieuse et y attacheront un plus grand prix.

Mettre de côté de vieilles routines, adopter selon ces moyens des améliorations qui se présentent et commencer enfin à secouer un peu l'apathie qui semble les endormir pendant l'hiver, voilà leur devoir. Nous aurons occasion de revenir sur mille et une industries qui devraient fleurir pendant nos longs hivers. Celle de la clarification du sucre qui vient à la fin de l'hiver est si facile, si peu dispendieuse et relativement si profitable qu'ils devront s'y adonner. Qui nie que sous tous les rapports et de prix et de goût et même de la santé, le sucre d'érable n'est pas supérieur aux cassonnades et autres sucres dont se servent nos cultivateurs. En faire usage dans la famille serait une économie bien entendue je dirais patriotique. Car plus un pays peut se suffire à lui-même dans ses besoins, plus il marche vers son indépendance commerciale ; les importations tuent son capital. Faisons donc de nos érables des cannes à sucres ; l'industrie raffinera nos syrops et le capital que nous payons aux Antilles ou aux Etats du Sud pour leur sucres restera pour nos industries locales.

Faisons donc couler à nos érables des larmes sucrées, exploitons cette industrie.

Voici quelques conditions indispensables pour faire du bon sucre. Ces idées pratiques empruntées à nos voisins du Vermont sont les secrets de 2 ou 3 millions annuels qu'ils réalisent.

Le suc ou la sève doit être converti en syrop le plus tôt possible après son écoulement, car l'air détériore rapidement sa composition. Il s'en suit que l'appareil de réduction doit être pro-