

faire, et son effet devant être d'entraver le droit des députés et la libre manifestation de leurs opinions, M. Soyeron déclara qu'il se contentait de la publicité qu'il avait cru devoir donner à ce scandale, persuadé que le Gouvernement aviserait aux moyens d'en prévenir la répétition. Le commissaire du Gouvernement, bien qu'il promit la plus sévère enquête à ce sujet, ne parvint pas à calmer l'irritation de la Chambre, qui renvoya l'examen des faits à une commission spéciale.

L'ÉRABLE À SUCRE.  
(Tiré du *Magasin Pittoresque*.)

Parmi les différents arbres que la noblesse ou la grâce de leur port et l'élégance de leur feuillage font rechercher pour l'embellissement des parcs et des jardins, il est peu qui réunissent autant d'avantages que les érables; ils croissent en effet très vite, s'accroissent de toute exposition, n'exigent aucun soin et aucune culture, et résistent fort bien aux intempéries des saisons.

L'érable faux platane, ou sycamore, est un de ceux qui présentent ces qualités au plus haut degré; non seulement il réussit dans le sol le plus pauvre, mais il ne craint rien des chaleurs, et supporte les plus longues sécheresses sans paraître souffrir et sans se dépouiller de ses feuilles, ce qui le rend infiniment précieux dans les provinces méridionales. Il a par exemple réussi parfaitement à Aix dans une partie du Cours où il paraissait qu'aucun arbre ne pouvait exister.

Un autre avantage très grand, qu'il présente encore, c'est de résister à la violence et à la continuité des vents; de sorte qu'on doit l'employer de préférence à toutes les autres espèces quand il s'agit d'abriter, soit une maison, soit une jeune plantation.

Les érables en général vivent très long-temps; mais le sycamore paraît être encore celui de tous qui atteint l'âge le plus avancé. Il en existe un dans le pays des Grisons sous lequel les premiers confédérés jurèrent, en 1424, de rendre la liberté à leur pays. Si l'on admet qu'il avait alors cent ans, et on ne peut guère en supposer moins à un arbre choisi pour un acte solennel, il aurait aujourd'hui cinq cents ans révolus. Ce sycamore, qui se trouve à l'entrée du village de Trons, a été mesuré en 1831 par le colonel Beauteemps: la tige, à 18 pouces au-dessus du sol, avait 26 pieds et demi de circonférence.

Malgré les grandes dimensions que peut acquérir le tronc du sycamore, on ne s'en sert guère pour la charpente, au moins pour les pièces qui demandent de la force, ou pour celles qui doivent rester exposées à l'air et aux variations de sécheresse et d'humidité. Pour les ouvrages de menuiserie son bois est très convenable, n'étant pas sujet à se déjeter ou à se fendre; il est d'ailleurs léger, sonore, brillant, ce qui fait que les luthiers l'emploient de préférence pour la construction de leurs instrumens.

Les feuilles du sycamore, ainsi que celles du platane, se recouvrent quelquefois durant les chaleurs de l'été d'un suc extravasé rassemblé en grumeaux blancs et sucrés: les abeilles le recueillent, mais il est trop peu abondant pour que les hommes prennent la peine de le récolter.

Il n'en est pas tout-à-fait ainsi du sucre qui existe dans la sève et qu'on en peut extraire par l'évaporation. M. Dufour de Montreux, dans un mémoire présenté à la Société d'émulation du canton de Vaud, a fait voir que la fabrication de ce sucre pouvait dans certains cas être assez profitable. Une femme, aidée de quelques enfans, peut dans une saison retirer d'un millier de pieds de sycamore environ cinq cents livres de sucre, en supposant chaque tronc de 8 à 9 pouces de diamètre; mais en prenant des arbres d'un diamètre double, et tels qu'ils sont ordinairement à l'âge de vingt-cinq ans, la quantité de sucre récolté pourrait être de plus de deux mille livres. Cette exploitation dans quelques cantons pauvres, où le sycamore est abondant et le combustible à bon marché, aurait ce grand avantage qu'elle n'exigerait presque aucun capital. Une hache, une tarière, quelques baquets, des cannelles en bois de sureau, et deux chaudières d'airain composant tout le matériel, comme le procédé est des plus simples, il y a quelques sujet de s'étonner qu'on n'ait pas cherché à l'appliquer en grand à l'époque du blocus continental, et cela est d'autant plus étrange que dans notre ci-devant colonie du Canada, on retire depuis long-temps du sucre de diverses espèces d'érables. Au reste dans les érables américains la sève est bien plus riche en principes sucrés que dans ceux d'Europe.

Les espèces dont on retire du sucre au Canada et dans les Etats-Unis, sont l'érable à sucre proprement dit, l'érable noir et le rouge, ou érable de Virginie. Ce dernier ne donne que la moitié de sucre environ pour une quantité égale de sève.

L'érable à sucre, *acer saccharinum* des botanistes, se trouve dans l'Amérique du Nord, entre le 42<sup>e</sup> et le 45<sup>e</sup> degré de latitude; il est commun dans la Nouvelle-Angleterre, la Nouvelle-Ecosse, le Haut-Canada, dans l'ouest de l'état de New-York, et dans le nord de la Pensylvanie. L'érable noir croît dans des climats un peu plus chauds; on le trouve abondamment dans celles des grandes rivières de l'ouest des Etats-Unis. Au reste les différences entre ces deux espèces sont si peu importantes que plusieurs botanistes ne les considèrent que comme de simples variétés. Toutes deux sont répandues assez abondamment pour qu'on ne pût extraire aux Etats-Unis une quantité de sucre plus que suffisante pour la consommation annuelle; mais partout où les communications sont faciles on trouve plus d'avantage à faire usage du sucre de canne; aussi la fabrication, loin de s'étendre, a notablement diminué depuis quelques années, à mesure que les moyens de transport sont devenus plus nombreux et plus économiques. Aujourd'hui donc il n'y a

guère que dans les nouveaux défrichemens qu'on fabrique encore du sucre d'érable, et on n'en fabrique que pour les besoins de la petite colonie, qui dans le principe est presque entièrement isolée, et dans la nécessité de se suffire à elle-même.

Une sucrerie se compose communément de trois à quatre cent pieds d'érables, et n'exige que le travail de deux hommes. Le produit de chaque pied varie considérablement suivant les lieux. Dans le Canada la moyenne est de quatre livres, dans d'autres elle est de cinq à six; dans quelques cantons très limités elle va beaucoup au-delà, et on a vu même, assure-t-on, un seul tronc donner jusqu'à trente-trois livres de sucre.

C'est ordinairement dans le courant de février ou dans les premiers jours de mars qu'on s'occupe de la fabrication du sucre; c'est l'époque où la sève entre en mouvement, quoique la terre est encore couverte de neige, et qu'il se passe encore près de deux mois avant que les feuilles commencent à pousser. Après avoir choisi un emplacement central par rapport aux arbres qu'on veut exploiter, on y dresse un appentis destinés à abriter les chaudières; puis on s'occupe de mettre les troncs en perce.

Au moyen d'une tarière d'environ neuf lignes de diamètre on fait à chaque arbre deux trous à quatre ou cinq pouces l'un de l'autre, et à un pied et demi au-dessus du sol. Ces trous sont pratiqués sur le côté du tronc qui regarde vers le midi; ils sont un peu obliques pour faciliter l'écoulement; ils pénètrent d'un demi-pouce dans l'arbre, l'observation ayant appris qu'à cette profondeur il y a un plus grand écoulement de sève que plus ou moins avant. A chaque trou on adapte une cannelle en sureau, en écorce de bouleau ou de sumach, de manière à conduire dans une auge qu'on place à cet effet la liqueur, qui sans cette précaution s'épancherait sur l'écorce de l'arbre.

La liqueur recueillie dans l'auge doit en être retirée au moins tous les deux jours pour être soumise à l'ébullition; si on tardait davantage elle fermenterait, et ne donnerait qu'une petite quantité de mauvais sucre. On procède à l'évaporation par un feu actif. On écume avec soin; puis quand la liqueur a pris une consistance de sirop, on la passe au travers d'une étoffe de laine pour en séparer les impuretés; on la soumet une seconde fois à l'ébullition, et quand elle a acquis les consistance convenable on la verse dans les formes.

Le sucre d'érable obtenu de cette manière a l'apparence et a très peu le goût du sucre brut qu'on retire de la canne; il se raffine également bien.

Le bois de l'érable à sucre a un grain fin serré; poli convenablement, il offre de beaux reflets soyeux et comme moirés. On s'en sert quelquefois en France pour les ouvrages d'ébénisterie; aux Etats-Unis, comme il est très commun, on l'emploie à la menuiserie; j'ai vu, en 1828, à New-York, un paquebot dont la chambre, longue de plus de quarante pieds, était garnie entièrement en érable poli et verni. Si Gulliver s'était réveillé un matin dans cette élégante salle, il se serait cru renfermé dans la boîte à ouvrage d'une belle dame de Brobdignac.

Le bois de l'érable à sucre, quand même on ne l'emploierait qu'au chauffage, mériterait encore d'être honorablement cité; aucun bois ne donne un feu plus brillant, plus vif et plus durable; le charbon qu'on fait avec les menues branches est le meilleur qu'on connaisse; enfin les cendres elles-mêmes sont, en raison de la grande proportion de potasse qu'elle contiennent considérées par les fabricans comme supérieures à celles de presque tous les autres bois.

Le bois de l'érable rouge est d'un usage moins général; il est attaqué par les vers et il se pourrit promptement: les menuisiers lui reprochent de se travailler difficilement, mais les armuriers en font grand cas pour les montures de fusil; ils choisissent de préférence une variété dont les fibres ligneuses, au lieu d'être longitudinales, sont disposées en zigzag. Les montures en érable rouge sont non seulement fort élégantes, mais elles réunissent encore la légèreté à la solidité, avantages que n'ont pas celles qu'on fait avec les autres bois nuancés.

L'érable rouge a reçu ce nom de la couleur que présente le tissu cellulaire de son écorce; en faisant bouillir ce tissu on obtient une couleur purpurine, qui, par l'addition d'un peu de vitriol vert, se convertit en bleu foncé. On s'en sert au Canada au lieu d'indigo pour la teinture en noir.

Outre les trois espèces d'érable dont nous venons de parler, l'Amérique en a encore six autres; on en compte douze en Europe, sept en diverses contrées de l'Asie, et enfin six, toutes fort belles, qui sont propres au Japon. Cette famille se compose donc aujourd'hui de trente-sept espèces distinctes.

CONDITIONS DE CE JOURNAL.

Les MELANGES se publient deux fois la semaine, le MARDI et le VENDREDI. Le prix de l'abonnement, payable d'avance, est de QUATRE PIASTRES pour l'année, et CINQ PIASTRES par la poste. On ne reçoit point d'abonnement pour moins de six mois. Les abonnés qui veulent cesser de souscrire au Journal, doivent en donner avis un mois avant l'expiration de leur abonnement.

Prix des annonces.—Six lignes et au-dessous, 1 <sup>re</sup> insertion,	2s	6d.
Chaque insertion subséquente,		7d.
Dix lignes et au-dessous, 1 <sup>re</sup> insertion,	3s.	1d.
Chaque insertion subséquente,		10d.
Au-dessus de dix lignes, 1 <sup>re</sup> insertion par ligne,		4d.
Chaque insertion subséquente,		

PROPRIÉTÉ DE J. M. BELLENGER ET A. T. LAGARDE, PROPRIÉTAIRES, ÉDITEURS.

IMPRIMÉ PAR J. RIVET ET J. CHAPLEAU.