

ajoute à la bonne qualité du sucre, en passant la liqueur à travers une étoffe de laine ou de toile, soit avant de la verser dans la chaudière, ou après qu'elle a subi la moitié de l'évaporation, pour l'empêcher de déborder de la chaudière pendant l'ébullition.

On mêle à la liqueur une dose de beurre, de sain-doux ou de suif. On emploie pour la clarifier de la chaux, des œufs ou du lait nouveau. La proportion est d'une cuillerée de chaux, d'un blanc d'œuf ou d'une demi-pinte de lait pour 15 gallons de liqueur. On préfère l'emploi du lait, mais on peut clarifier sans aucun de ces ingrédients. La sève doit subir, le plus promptement possible, l'ébullition : on ne doit jamais la différer de plus de 24 heures.

Plus la chaudière présente de surface, plus on obtient de sucre. Une chaudière de cuivre lui donne une couleur plus blanche que les vaisseaux de terre ou de fer. — Dans les états de New-York et de Pennsylvanie, il y a des familles qui fabriquent de 2 à 400 lbs. de sucre par an. Un cultivateur en a vendu 600 lbs. pesant, le tout fait par lui-même, en une seule saison. Un autre en a fabriqué 640 lbs. sans l'assistance de personne, en moins de 4 semaines, et tout en suivant les occupations journalières de sa ferme. Mais il n'avait pas à parcourir deux ou trois lieues pour se rendre au bois comme beaucoup d'entre nous sont obligés de le faire. Il en retira £16 0 0 (430 fr. environ.) Une famille composée de trois personnes, le père et ses deux fils, ont fait dix-huit quintaux de sucre en une saison.

La qualité de ce sucre bien traité est supérieure à celle du sucre des colonies ; il dépose moins de résidu après sa dissolution dans l'eau. Il est bon pour les rhumes et les maladies de poitrine. Au reste l'expérience a prouvé dans les États-Unis que quatre bons ouvriers, bien pourvus de matière et d'ustensiles nécessaires, peuvent faire dans la saison (de 4 à 6 semaines) 40 quintaux de bon sucre. Il vaut donc bien la peine de réfléchir aux moyens non seulement d'exploiter plus en grand, mais de mieux exploiter cette branche d'industrie, en Canada surtout où les sauvages font ce sucre de temps immémorial et où nos ancêtres ont commencé à en raffiner dès la fin du 17<sup>e</sup> siècle. Les avantages qui en résulteraient pour le pays seraient immenses. Je vais essayer de m'en rendre compte. Supposons que chaque arbre produise une année dans l'autre 3 lbs. de sucre (il y en a qui prétendent qu'il en rapporte 5) et réduisons à 40 le nombre d'érables par arpent de terrain, nous trouverons que 70,000 arpents nous donnent 7,400,000 lbs. de sucre. Mais à ma connaissance la plus grande importation de sucre, (y compris ce qui est envoyé dans le Haut-Canada) fut celle de 1832: elle se monta à 6,571,752 lbs. de cassonade et à un peu plus d'un million de sucre raffiné. Admettons que seulement un sixième de cette quantité de sucre soit allé dans le Haut-Canada : il nous resterait donc dans le Bas Canada tant de l'une que de l'autre espèce de sucre 6,353,237 lbs ; à 10 sols la livre (on conviendra que je vends à meilleur compte qu'aucun marchand du pays) cela donne une somme annuelle de 3,176,618 fr : 10 sols; je dis trois millions, cent soixante seize mille, six cent dix huit livres, dix sols, ancien cours, qui resteraient dans le pays au lieu d'en sortir, si nous voulions profiter de ce que Dieu nous a donné ; et plus d'un marchand en gros et en détail, qui regardé avec dédain le cultivateur, précisèrent parce que celui-ci a toujours et pour toutes choses besoin de lui,

ferait plus poli et plus honnête, à raison de trois millions et tant de mille livrés ancien de cours.

Mais il est certain que chaque cultivateur, possesseur de 20 arpens seulement, plantés en érables, dans l'état ordinaire de notre culture, c'est à dire un cinquième de sa terre, et les quatre autres cinquièmes défrichés et cultivés, peut faire, avec le secours de sa femme et d'un enfant de 10 ans, 4 à 600 lbs. de sucre. Il s'en suit que 20,000 familles, telles que celle qui a été mentionnée ci-dessus, occupant chacune 100 arpens de terre dont 20 en érables, et toutes ensemble 2,000,000 arpens dont 400,000 en érables pourraient faire, à 500 lbs. pesant chacune, 10,000,000 lbs. pesant de sucre. Il y aurait donc 3,000,000 lbs. de sucre à vendre; supposons à 6 sols seulement, nous aurons 900,000 fr. (45 fr. par famille) et pas de sucre à acheter pour le pays.

La procédé de fabrication est des plus faciles et il n'en coûterait pas plus au cultivateur de faire son sucre chez lui, que de fabriquer son savon et sa chandelle. L'événement nous a été donné par la providence, évidemment dans le but de nous amener à une grande prospérité — et nous n'avons qu'à vouloir ! O ! Jean-Baptiste, j'enrage par fois.

## POULES.

La poule est l'un des plus utiles animaux que nous ayons apprivoisés, et fait servir à nos besoins ; elle est l'hôte le plus important de nos basses-cours. En effet, ses œufs et ses poulets offrent de très grandes ressources pour la table, les œufs surtout s'y présentent, en tout temps, sous cent formes différentes.

Excepté pendant les gelées et les neiges, on ne donne pas ou presque pas de nourriture aux volailles, lorsqu'elles ont la faculté de courir un peu au loin ; elles se procurent ainsi par elles-mêmes les vers, les autres insectes et les graines ou fruits qui servent à leur nourriture. Seulement à l'époque de la ponte, on peut leur fournir un peu de grain le soir en rentrant au poulailler.

Dans les pays où l'on fait de la bière on peut leur donner du marc qui coûte fort peu et qui, mis au frais, se conserve environ quinze jours : quand on craint qu'il n'entre en fermentation, on jette dessus un peu d'eau fraîche. Ce marc aide à nourrir non-seulement les poules, mais encore les autres animaux de la basse-cour.

Les coqs et les poules sont susceptibles de vivre dix ans environ ; mais on ne les garde pas au-delà de six à sept. Un coq suffit pour féconder plus de vingt poules. Il n'est pas nécessaire à la production des œufs qui, sans lui, ne seroient ni moins abondans, ni moins bons. Il doit être courageux, gros, fort, pourvu d'amples pattes, de cuisses charnues, d'un beau bec recourbé, avoir l'œil vif et porter la tête élevée. Les poules doivent réunir à peu près les mêmes qualités.

Pour la propagation des poulets on préfère les grosses variétés ; mais pour la ponte, il faut faire choix des variétés moyennes.

Les bonnes pondueuses, qui sont de moyenne taille et de divers plumages, produisent des œufs presque toute l'année, à l'exception de la partie rigoureuse de l'hiver et de l'époque de la mue. Cependant c'est principalement au commencement du printemps et de l'automne que les poules