de \$300 à \$400 qui leur tombent dans les mains en huit à dix jours.

Sans doute ils regrettent que cet excellent sucre, si parfumé, si mielleux, ne soit pas plus universellement adopté au Canada, ce qui augmenterait leurs débouchés, et ils en feraient volontiers un grief au paou même pour le goûter avec des gâteaux.

Toutes les personnes des pays étrangers qui ont l'occasion de manger du sucre d'érable donné par ces braves gens en sont généralement si friandes, qu'il ne serait sans doute pas impossible d'en pratiquer



Une cabane à sucre dans les Cantons de l'Est.

triotisme de leurs concitoyens. Ils regrettent encore plus que certains fassent de la contrefaçon sans conscience, avec des déchets de sucre, colorés au moyen d'un peu d'écorce d'érable, ce qui déprécie l'article.

Mais le sirop se vend également: l'on en trouve dans toutes les épiceries et l'on s'en sert sur les tables de nos familles pour dans leur pays une certaine importation, après en avoir fait prendre la mode.

Voilà, en tous cas, un produit net, fort important pour l'habitant de la "Forêt" canadienne, le colon du Bas-Canada: les beaux prospectus de l'Ouest se gardent bien et pour cause, d'en dire un mot, la Prairie n'ayant pas d'érables.