

place des chaudières pour faire réduire l'eau, ces lèche-frites sont en tôle galvanisée et contiennent de dix à vingt-cinq seaux d'eau; il serait préférable de mettre des *champlures* à ces lèche-frites pour couler le sirop; par ce moyen on ne brouille pas le réduit et les saletés restent au fond des lèche-frites.

Ces lèche-frites sont placées au nombre de deux ou trois sur des fourneaux en briques ou en terre, de manière que le feu ne chauffe que le dessous. Ceux qui n'ont que des chaudières peuvent aussi faire du beau sucre en les plaçant sur de semblables fourneaux qui économisent beaucoup de bois, de manière aussi que le feu ne porte que dessous; à la fin du réduit, modérer les feux pour empêcher de griller le sirop en montant et descendant les chaudières, avant de couler, mettre dans le sirop un blanc d'œuf battu dans un demiard d'eau d'érable et ne pas couler trop épais.

40. *Cuisson du sucre.* Frotter le tour du chaudron avec du lard et l'essuyer ensuite, pour empêcher de griller le sucre en gonflant; faire un feu assez fort et l'entretenir ainsi jusque vers la fin où le sucre pourra être fini avec le braisier, si le sirop, vers la fin, bouille trop épais, mettez-y un petit morceau de beurre qui aura l'effet de l'éclaircir. Pour connaître si le sucre est bien cuit, plongez-y une pelotte de neige et si le sirop colle après, casse comme la ritre en frappant dessus, lirez alors le chaudron et placez-le sur la terre.

C'est à partir du temps que le sucre est tiré qu'il faut prêter le plus d'attention, car c'est la partie la plus difficile et la plus délicate: on ne doit pas brasser le sucre. C'est pendant ce temps-là qu'il prend sa couleur et que le sirop achève de cuire tout doucement; lorsqu'on s'aperçoit qu'il prend en grains au fond il faut alors bien le mêler sans brasser longtemps, afin que le sirop qui reste encore puisse se mêler au sucre en grains; en refroidissant on le voit prendre graduellement une plus belle couleur; avant de le mettre dans les moules, le mêler encore en tournant le tour du chaudron et en l'entretenant tout doucement pour qu'il fasse du grain partout également, en portant beaucoup d'attention. Il ne faut pas le mettre trop froid dans les moules lesquels, s'ils sont petits, font paraître le sucre plus beau, on ne doit pas laisser trop longtemps dans les moules, car il blanchirait.

Ceux qui ont de grosses sucreries peuvent tout aussi bien faire tout leur sucre beau, en ayant des chaudières et des lèche-frites. Il y a des personnes qui se servent de petites lèche-frites emboîtées dans les fourneaux pour faire le sucre et réussissent bien.

Depuis quelques années il se vend, dans Contre-Cœur, cinq à six mille livres de beau sucre par année, à vingt sous, un chelin et trente sous la livre, et ce sucre très-recherché a atteint ce prix depuis que l'on fait usage de chaudières et lèche-frites.

SUCRIER.

Contre-cœur, 10 mars 1870.

### Travaux du mois d'avril

C'est pendant ce mois que le cultivateur engage les ouvriers qui doivent l'aider dans sa culture. Le choix qu'il en fera doit être soumis à de nombreuses considérations.

Les principales qualités d'un employé sont la moralité, l'habileté, l'activité, la douceur envers les animaux. Dans une culture, la surveillance, quelque active qu'elle soit, n'est jamais suffisante et ne saurait empêcher les pertes de temps et même certains détournements de la part d'employés peu scrupuleux. L'honnêteté est donc une des premières qualités que doit posséder un ouvrier.

La douceur envers les animaux ne saurait être trop recommandée, et cette qualité est si importante que le maître ne devra pas tarder à renvoyer un domestique brutal, quelles que soient d'ailleurs ses qualités. Un ouvrier brutal et négligent peut, en un

instant, faire éprouver au maître des pertes énormes.

Quant au salaire, nous ne prétendons pas donner ici des règles qui doivent le fixer, mais nous ferons remarquer qu'un paresseux est toujours trop payé, car il fait peu et mal. Dans certaines exploitations, on croit gagner beaucoup en économisant sur la nourriture et les gages; cependant il suffit d'ouvrir les yeux pour voir que le travail y revient plus cher que partout ailleurs.

Dans la fixation du salaire pour toute l'année, il est très-avantageux de répartir inégalement la somme convenue sur tous les mois de l'année. Ainsi, on pourra convenir que la moitié du salaire annuel sera divisée également entre mai, juin, août, septembre et octobre, et l'autre moitié sur les sept mois qui restent.

Dans presque toutes nos paroisses, la prise de possession d'une ferme a ordinairement lieu vers la fin de ce mois. Il n'y a pas d'époque plus mal choisie et il est étonnant que cette coutume se soit conservée jusqu'à nos jours. Le fermier entrant n'a pu faire ses labours d'automne, n'a rien pu préparer pour les travaux qui vont commencer, et ses intérêts aussi bien que ceux du propriétaire, en souffriront beaucoup.

Pour une grande partie du Canada, c'est en avril que commencent les grands travaux de culture.

Les opérations que l'on exécute maintenant sont donc les dernières qui précèdent immédiatement les semailles; en outre, on ne peut plus compter sur l'effet des gelées pour corriger ce qu'elles pourraient avoir de défavorable; les opérations actuelles appellent donc toute l'attention et la surveillance du cultivateur, surtout si les terres sont d'un façonnement difficile. Aucune pièce de terre ne devra être travaillée en temps inopportun, c'est-à-dire lorsque le sol n'est pas convenablement préparé. En travaillant ses terres lorsque les circonstances ne le permettent pas, on s'expose à les gâter même pour longtemps.—J. D. S.

(à continuer.)

### Petite chronique agricole

Le printemps est enfin arrivé. Le ciel est pur et le soleil répand à flots sa lumière. La neige commence à ressentir son influence, et si ce n'était les fréquents vents de nord est auxquels nous sommes si souvent exposés, elle disparaîtrait vite du milieu de nos champs.

Le rossignol est arrivé depuis une huitaine de jours.

Nos sucriers sont partis pour le bois. Ils sont maintenant à leur besogne. Quoiqu'en retard d'une dizaine de jours sur les années dernières, nous aimons à croire cependant que la saison leur sera favorable.

A propos de sucre nouveau, un journal nous disait la semaine dernière qu'il avait déjà fait apparition sur les marchés de Québec. Ce sucre n'a pas dû se faire dans nos cantons.

Malgré le beau temps, les chars de Lévis n'ont pu descendre depuis la dernière tempête de neige. Cette fois M. l'Inspecteur des postes a pris les moyens nécessaires pour nous faire parvenir la maille régulièrement. C'est une amélioration que nous nous empressons de signaler et dont nous lui sommes très-redevables.

Les voitures d'été circulaient dans les rues de Montréal au 31 mars. Que nous sommes éloignés de cette heureuse époque!

On a déjà commencé les préparatifs pour la saison de navigation que l'on attend très à bonne heure ce printemps. Des échafaudages s'élèvent autour du Québec et du Montréal; un régiment de peintres et d'ouvriers assiègent la flotte de vapeurs stationnée ici, et sous leurs mains actives l'on voit déjà ces prisonniers des glaces reprendre peu à peu leur allure primitive, et leur teinte de jeunesse que les travaux de la saison dernière leur avaient enlevée.—(ECHO DU RICHELIEU.)

### RECETTES

Moyen simple et parfait de guérir une brûlure.

Prenez de l'essence de menthe poivrée (*peppermint*) et du *whiskey* dans la proportion de trois parties de *whiskey* et une de *peppermint*, imbitez un morceau de toile avec le mélange et appliquez-le sur la brûlure, vous ressentirez un soulagement instantané. Un mélange de *peppermint* et d'huile douce appliqué avec un morceau de coton, agit aussi très-bien. On devrait tou-