

quin pour faire leur broderie. Les terres qui les produisent sont la plupart argilleuses et peut propres a produire des grains.

Les cedres se trouvent par contrées, il y en a de fort gros et en quantité sa qualité de durer longtems en terre joint à sa legereté, la fait mettre en grand usage, a clôre les villes de Montréal, et des trois Rivières a palissader les terrasses à Quebec et generally a clôre tous les forts du pays et la pluspart des clotures des champs et jardins, C'est aussl le seul bois dont ont se sert a faire du bardeau Ces arbres produisent une espèce de gomme en façon d'encens que l'on employe aux exercices de l'office divin, les terres qui les produisent comme jay deja dit lorsquelles sont reduittes en culture sont les meilleures.

Le sapin a le reugarder de loing ressemblé a l'épinette blanche, mais differend en ce que l'écorce de celuy cy est unie et luisante, a laquelle se forme de petites vessies de la grosseur d'un grain de fève d'aricot qui contiennent une espèce de beaume naturellement aussy clair que la turbantine, fort estimé pour la prompte guerison des plaies depuis quelques années, Contre le sentiment des chirurgiens on la mis en usage pour la purgation qui fait son effet sans causer ni douleur ny tranchée. Ceux qui s'en purgent par precausion, se peuvent dispenser de garder la chambre sans craindre de mauvaises suites.

Les chesnes sont les bois le moins commun dans les bois gouvernemen il y en a de deux sortes, scavoir, blancs et rouge, Les blancs comme jay desja dit se trouvent dans les terres basses et umides fertiles en toutes sortes de grains et legumes.

Le chesne rouge ne differe rien en grosseur a celuy la, mais pour la qualité les blancs sont les plus estimez, celuy cy ne vient que sur des coteaux, terres sablonneuses et seichent, l'un et l'autre produisent du gland.

L'érable est icy fort commn et en quantité, jusques a present on l'a point employé a dautre usage qua chauffer, il y en a de fort gros et propre a faire des meubles, outre cette qualité, il a celle de produire quantité deau sucrée que lon employe a faire du sucre et du sirop, pour y parvenir, le Printemps lorsque les degels commencent, on fait une coupe a lecorce jusque au bois dure en coulis par ou leau decoule en abondance dans des vases disposez pour la recevoir, apres quoy on la fait bouillir jusques a ce quelle soit rednitte en sirop ou en sucre, il y