

on dit en langage moderne, ne saurait se passer d'une ou de deux robes de gros de Naples : elle doit avoir du thé et de la cassonade, faire des visites en chapeau de velours et en shawl. Aussi le cultivateur n'a plus de piastres dans ses coffres : mais il en doit joliment au marchand du fort, qui avance toujours, le note dans son gros livre, avance encore jusqu'à ce que tout y ait passé, les bestiaux, la charrue, la terre, jusqu'au poêle, s'il est double : car par une sage prévoyance de nos lois, l'huissier ne peut pas saisir le poêle simple : mais s'il est double, c'est différent. Il peut alors se chauffer au soleil de Janvier. Il se trouve donc dans le chemin avec son habit à queue d'hirondelle et son chapeau de castor : la femme grelotte dans sa robe de gros de Naples et la demoiselle se souffla dans les doigts, qui passent à travers sa dernière paire de gants glacés.

Il est temps de revenir sur nos pas ; laissons là les coutumes étrangères et redevenons Jean Baptiste, Augustin, Guillaume, tout court, au lieu de John, Austin, William Eers. Et s'il faut absolument que les choses soient autrement que dans l'ancien temps, eh bien ! mettons-nous à l'industrie. Nous ne voulons plus la couleur grise de notre étoffe, faisons-la teindre en bleu ou en noir ; notre étoffe nous paraît trop grossière, améliorons la face de nos moutons ; en un mot faisons, autant que possible, nous-mêmes ce que nous achetons à présent des marchands. Nous les enrichirons sans nous appauvrir, car notre prospérité est leur richesse.

En réfléchissant à tout cela, j'ai pensé qu'il ne serait peut-être pas mauvais pour moi de confier régulièrement au papier, soit le résultat de mes réflexions, soit ce que j'apprendrai pour m'en distraire. En songeant à l'industrie qu'on pourrait créer ici, ce qui se présente d'abord à ma pensée c'est la fabrication du sucre d'érable, qu'au lieu de perfectionner et d'étendre, on abandonne de plus en plus. Inconcevable insouciance ! Du temps du grand et malheureux Napoleon ou Bonaparte, comme les anciens le nomment par ici, on ne s'occupait, à part des guerres, de rien avec autant d'ardeur qu'à promouvoir l'industrie nationale ; et si aujourd'hui la France peut concourir sur tous les marchés du monde avec les nations les plus industrieuses, c'est aux efforts des hommes de cette époque qu'elle le doit. Avant ce temps tout s'y achetait, comme aujourd'hui en Canada, les articles de ferronnerie, la fayence, les cotons des Anglais, les chapeaux de paille des Italiens, les dentelles des Belges &c. L'argent sortait du pays, l'agriculture et l'industrie languissaient et le peuple était dans la misère.

La révolution et surtout son grand héritier, Bonaparte, changèrent cet état de choses, en créant une industrie nationale, qui surpassa bientôt celle de plusieurs autres peuples dans beaucoup de ses produits : ce qui ne m'empêche pourtant pas de déblatérer contre la révolution et contre Bonaparte. Parmi les mille et un projets « de déjouer la cupidité et le monopole du tyran des mers, » comme on appelait alors en France le peuple anglais, furent principalement ceux qui concernaient l'extraction de sucre des plantes indigènes, c'est à dire des plantes natives au pays. Il fut même une fois ou deux question du sucre d'érable. Quoi ! me dis-je, si ce grand homme ou cette grande nation a cru qu'il valait la peine de s'informer de cela, nous qui tenons de nos ancêtres cette manière de fabriquer le sucre, nous ne tâcherons pas d'étendre nos connaissances sur ce point, nous qui

avons abondance d'érables, même depuis que nous avons introduit ce système pernicieux d'abattre tous les arbres sur nos terres. Voyons ce que l'on peut apprendre, concernant l'érable chez le voisin.

Les états du nord et de l'est de l'Union voisine ont depuis longtemps adopté la méthode aussi facile que profitable d'extraire le sucre de l'érable. Cette pratique ne fut généralement connue en Pennsylvanie que vers 1790. — On compte dans l'Amérique du nord jusqu'à 20 espèces d'érables et la sève de tous est propre à donner du sucre ; mais celui à qui l'on donne la préférence est l'érable à sucre, ou *acer saccharinum*, comme disent les savans. Il n'est pas nécessaire de le décrire ici ; tout le monde le connaît. Mais il ne sera pas superflu de dire que tous les terrains, qui ne sont ni glaiseux ni trop difficiles à pénétrer, lui conviennent ; qu'il se multiplie de graine semée, lorsque la maturité en est complète. Tout le monde sait que cet arbre fournit en abondance du sucre égal en qualité au meilleur sucre de canne, s'il est traité avec autant de soin que celui-ci. On sait aussi qu'on peut continuer l'opération pendant plusieurs années, sans que l'arbre en souffre, lorsqu'on le fait avec ménagement ; au contraire, il m'a paru quelquefois qu'un arbre fournit d'autant plus de sève qu'on lui en demande d'avantage. On m'a raconté à Philadelphie qu'un érable a subi 42 opérations annuelles sans en être sensiblement altéré. Un des anciens présidents des Etats-Unis, Jefferson, se pensait fondé à croire que cette exploitation pourrait fournir non seulement à l'approvisionnement des Etats-Unis, mais encore à un commerce d'exportation, et on est tenté de se ranger de son opinion en apprenant par exemple que 23½ gallons de sève, extraits de deux érables, dans l'espace de 24 heures, ont donné 4 lbs. 13 oz. de bon sucre. Un érable peut en saison favorable fournir depuis 20 à 30 gallons de liqueur dont on fabriquera 5 à 6 lbs. de sucre.

Il est à croire qu'on obtiendrait une plus forte portion de sève, et d'une meilleure qualité, en transportant les arbres sur un terrain de bonne exposition. Au moins un *farmer* de Pennsylvanie qui avait transplanté, depuis 20 ans, un certain nombre d'érables dans sa prairie, en tirait une liqueur tellement améliorée que 3 gallons lui donnaient chaque année une livre de sucre. Degarnies d'arbres, comme nos terres commencent à l'être, il vaudrait la peine de faire cet essai ; quand même le produit n'en serait pas meilleur, la terre serait embellie et c'est toujours un avantage d'avoir un arbre à bûcher au besoin.

On commence à faire couler les érables en mars ou en avril, selon la température de l'atmosphère ; plus elle est chaude pendant le jour et froide pendant la nuit, plus la sève coule avec abondance. La quantité qu'on obtient d'un érable en un jour est d'une pinte à cinq gallons. On rapporte que le 12 avril 1809 on retira 23 gallons d'un seul arbre. L'incision au corps de l'arbre se fait avec une petite hache, ou ce qui est préférable, on le perce avec un forêt. On enfonce d'abord le forêt en remontant, à la profondeur de 8 lignes. On perce ensuite graduellement jusqu'à deux pouces. On introduit dans cette ouverture un robinet qu'on y engage à la profondeur d'environ 6 lignes et qui avance au dehors depuis 3 jusqu'à 12 pouces. On commence par entamer d'abord la partie de l'arbre exposée au midi. On ouvre ensuite celle qui est tournée au nord. La sève coule quelquefois 4 ou 6 semaines ; selon que le temps est plus ou moins favorable. On