

de meilleurs prix que lorsqu'ils vendent leur grain pour l'exportation.

"Je suis tout à fait convaincu que, dans la province de Québec, la protection des manufactures serait à l'avantage des cultivateurs."

"Je ne m'oppose pas à ce qu'un droit soit imposé sur les grains bruts et sur la fleur, car je suis d'opinion que le cultivateur en retirera quelque profit; en outre ce droit encouragera la culture des grains. Je ne pense pas que le libre-échange avec les Etats-Unis soit à l'avantage des cultivateurs; je préférerais un tarif de 20 par cent."

"Je crois que l'état des choses actuel porte préjudice à nos cultivateurs."

Comme la prorogation du Parlement Fédéral aura lieu le 12 avril courant, le Comité de la Protection Agricole ne pourra pas présenter son rapport à la Chambre pour qu'il soit soumis à la considération de ses membres. C'est malheureusement trop souvent le cas, à toutes les Sessions, le rapport du Comité d'agriculture est toujours présenté à la Chambre, juste assez tôt pour en remettre la considération à la Session suivante, c'est-à-dire aux calendes grecques. Il serait à désirer que l'impression de ce rapport fut ordonnée afin de le faire circuler dans nos campagnes. Les Cercles agricoles pourraient en faire, dans le cours de l'année, l'objet de leurs délibérations, et soumettre à la prochaine Session Fédérale, par l'entremise de l'Union Agricole Nationale, les conclusions qu'ils auraient pu en tirer, à l'avantage des cultivateurs et du pays tout entier.—De cette manière la Chambre recevrait l'expression unanime de tous les cultivateurs sur des questions qui les intéressent à un si haut degré, ainsi que le pays tout entier.

Manière de faire le sucre d'érable

Nous reproduisons de la *Gazette de Sorel* l'article suivant. Nous espérons que les cultivateurs tireront un grand profit en adoptant ce mode de faire le sucre d'érable.

Comme le temps de la fabrication du sucre d'érable approche, il ne sera peut-être pas hors de propos de soumettre à vos lecteurs la manière dont je fais mon sucre, afin de provoquer la discussion sur ce sujet important, et d'engager les personnes plus compétentes que moi à publier leurs observations; le tout pour mon propre profit et pour celui du public.

Manière d'entailler les érables, et des différentes espèces de coulis.—On entaille les érables, soit à la coulisse de fer, ou au chalumeau en bois, ou en tôle, etc.

Après avoir essayé la coulisse en bois, le chalumeau, et la coulisse en fer, j'en suis venu à la conclusion que cette dernière est préférable. La coulisse en bois a pour effet de faire sécher une grande proportion de bois entaillé, et à défaut de perdre beaucoup d'eau. La coupe de la coulisse en bois doit être assez profonde pour pénétrer dans l'eau belle; ce qui a pour effet d'empêcher l'eau de couler aussi longtemps que lorsqu'on emploie la manière indiquée plus bas: en effet, la partie du bois qui se trouve entre la coulisse et l'entaille vient bientôt à se dessécher par l'effet de la gélée, et, sur la fin des sucres, la sève se trouve arrêtée dans son essort, pour joindre la coupe ou l'entaille.

Le chalumeau fait gâter l'arbre, parce que l'entaille se guérit qu'imparfaitement; et d'ailleurs, il est difficile de rafraîchir, avec cette manière d'entailler.

C'est donc la goudrelle en fer ou en feuillard, ou en fer blanc fort, qui a la préférence. J'ai essayé différentes sortes de coulis: j'ai employé la tôle de Russie, le fer blanc, et le feuillard; j'aurai donné la préférence au fer blanc sans l'inconvénient qu'il a de céder sous l'action du marteau, et quelquefois, de se voir dans l'écorce de l'arbre. La tôle ordinaire a le même inconvénient que le fer blanc. J'ai donc donné la préférence à la tôle de Russie et au feuillard.

Manière de faire la coulisse en feuillard.—Il faut que le métal employé ait une demi ligne d'épaisseur; que la goudrelle que l'on veut fabriquer soit taillée sur la travers du feuillard; car, si on taille sur le sens de la longueur, le feuillard se fendille, quand on arrondit la goudrelle.

Pour empêcher la rouille à laquelle est sujet le feuillard, on met les coulis, quand elles sont confectionnées, dans un vase

d'eau bouillante, dans laquelle on a fait dissoudre un peu de suif et de graine.

Après avoir essayé des coulis de différentes largeurs, j'en suis venu à la conclusion que celles d'un pouce et demi de largeur sont suffisantes et préférables, parce qu'on doit avoir pour but de ménager le bois autant que possible, et de ne pas faire d'entailles inutiles. Quant à la manière d'entailler, je donne la préférence à l'entaille à la hache, parce que la blessure de l'arbre est moins profonde, et se guérit plus vite que celle faite avec un tarière ou à la gouge.

C'est la chaudière qu'on emploie le plus généralement pour recevoir l'eau. Cette chaudière doit être longue et étroite, de manière à présenter un peu d'ouverture à la pluie ou à la neige, et doit contenir environ un gallon d'eau; plus petites, elle est l'inconvénient de se remplir trop vite, et l'on perd de l'eau. Elles doivent être légèrement évasées, afin qu'on puisse les mettre l'une dans l'autre. Ce qui en rend le transport plus facile.

Appareil pour faire réduire l'eau d'érable, et manière de la faire réduire.—J'ai une fournaise construite de la manière suivante: elle a dix pieds de long sur cinq pieds de largeur, et est divisée en deux appartements pour le feu. Deux feux communiquent à la même cheminée. Les compartiments pour le feu ont chacun dix-huit pouces de largeur sur une hauteur de vingt à vingt-deux pouces sous le premier plat, et six pouces sous le second plat, des pierres étant placées au fond du fourneau en dessous du second plat, pour en conserver la chaleur.

Cette fournaise est en brique sur une fondation en pierre. Les ouvertures des deux fourneaux sont munis de portes en tôle, semblables à celle d'un poêle.

Quatre plats ou lèchefrites couvrent la surface de la fournaise, supportés sur la brique de chaque côté, et sur les barres de fer plat, à chaque bout.

Les portes des fourneaux sont placées à distance d'environ un pied du premier plat de manière à former une tête au fourneau pour le rendre plus solide par l'épaisseur du mur dans cette partie.

Les plats ont quatre pieds de long sur deux pieds de largeur, et sept pouces de hauteur. Deux sont en cuivre rouge étamé, et les deux autres en tôle de Russie. Ils peuvent contenir et bouillir 140 gallons d'eau, et sont suffisants pour fournir une sucrerie de 15 à 16 chaudières. Dans l'espace de quinze à dix-huit heures, ils réduisent en sirop la quantité de mille gallons d'eau d'érable, et cela avec un tiers de bois qu'il faudrait brûler pour réduire la même quantité d'eau, dans des chaudrons à sucre ordinaires, et en la moitié moins de temps: ce qui forme les deux tiers de bois d'épargné et la moitié du temps de gagné. Sans compter qu'on y gagne encore sur la qualité du sucre et du sirop.

J'observerai qu'on doit préférer comme matière pour confectionner les lèchefrites, le cuivre rouge étamé et la tôle de Russie à toute autre matière. Je crois aussi que le fer blanc pourrait aussi être employé avec un bon résultat. J'ai vu chez M. Fagnuolo à St. Hyacinthe, du fer blanc importé expressément pour la confection des lèchefrites ou bouilloirs à sucrerie, qui doit offrir le même avantage que le cuivre étamé.

Après avoir essayé les vases en fer et en cuivre pour finir le sucre, je n'en ai pas été satisfait: ce serait avec plaisir que je verrais quelques-uns de vos lecteurs nous donner un procédé certain pour le sucre avec succès.

Je m'abstiens d'entrer dans d'autres détails connus de tout le monde, relativement à la manière de couler l'eau et le sirop.

La comptabilité agricole

Souvent nous avons appuyé sur la nécessité, pour le cultivateur, de se rendre compte de l'administration des travaux de sa ferme, par une comptabilité constante et suivie. Nous ne pouvons assez souvent revenir sur ce sujet. Les réflexions que fait ici M. Duval, amèneront sans doute les cultivateurs qui n'ont pu encore se décider à le faire de se mettre immédiatement à l'œuvre.

La comptabilité est une opération des plus essentielles de l'économie rurale. Il y a nécessité pour le cultivateur, s'il ne veut s'exposer à des pertes sérieuses, qui peuvent aller jusqu'à l'anéantissement de son capital et première mise de fonds, de se rendre compte de toutes ses opérations, ventes, achats, entrées