

partir depuis 3 à 4 ans. Ils sont longs de 25 à 30 pieds et ont de 8 à 10 pouces de diamètre. Je ne puis dire quelle quantité de sucre il fait, mais ce doit être déjà plusieurs mille livres. Je connais un autre cultivateur qui a commencé à se former une sucrerie en opérant à peu près de la même manière. Ceux qui ne voudraient pas planter, comme je le conseille plus haut, pourraient encore former une sucrerie par semis. Voici comment ils auraient à opérer pour cela. Après avoir préparé une pièce de terre par plusieurs labours afin de bien détruire les mauvaises herbes, et l'avoir fumée, s'il était besoin, ils sèmeraient au printemps, avec du blé, de l'orge, ou autre céréale, un peu clair, de la graine d'arbres forestiers dont une bonne proportion de graine d'érable, de la même manière qu'on sème la graine de foin. Après avoir enlevé, à la fin de l'été, la récolte de céréale, il faudrait défendre absolument et pour toujours le terrain de l'approche des bestiaux. Vos arbres lèveront la première année et, les années subséquentes, vous livrerez graduellement le terrain aux érables, en arrachant ou bûchant l'autre plant. Je ne puis vous citer aucune opération de ce genre pratiquée en ce pays; aussi je vous conseille de n'opérer d'abord que sur une petite échelle. Cependant, je puis vous dire qu'on convertit ainsi assez souvent en Europe des pâturages ou autres terres en forêts.

Que vous suiviez l'avis que je vous donne de planter des érables, que vous vous en procuriez en semant une pièce de terre comme ci-dessus, ou enfin que vous vous laissiez entraîner par l'exemple du cultivateur dont je vous ai parlé, vous changerez la face de ce pays. Non seulement vous nous apporterez des millions; mais encore nos campagnes dépouillées se couvriront d'une belle et riante végétation. C'est alors bien plus qu'aujourd'hui que l'érable sera l'emblème du Canada. Le bois ne manquera plus au pauvre, et le cultivateur même aisé ne sera plus forcé d'aller s'en procurer à grand peine à dix lieues de chez lui. Cette maladie terrible, à laquelle sont si sujets nos bestiaux, parce qu'ils sont exposés pendant nos étés brûlants dans des champs où ils ne trouvent aucun ombrage, cette maladie que les médecins vétérinaires appellent *maladie du sang* et qu'on appelle quelquefois dans nos campagnes la *mauvaise maladie*, on la verrait disparaître avec la cause qui la produit. Aimez-vous le printemps? eh bien! vous pouvez en octroyer un au Canada; car jusqu'ici nous ne pouvons nous vanter d'avoir eu un printemps. Nous passons brusquement de l'hiver à l'été. Les poètes nous disent de belles choses des zéphirs, qui se font un plaisir de pousser mollement une barque vers le rivage, qui se jouent, les coquins, dans la chevelure flottante d'une bergère, qui vont discrètement porter à l'amant les douces paroles de sa maîtresse. Eh bien! nous ne connaissons les zéphirs que par les poètes; tout ce que nous connaissons ici c'est le vent brûlant du midi et l'impétueux Borée. Nous éprouverions moins de variations et surtout moins de variations subites dans notre température, l'air serait plus pur, pourtant nous nous porterions mieux et vivrions plus longtemps. Nos hivers seraient moins froids et nos étés moins chauds. Les vents seraient moins couler nos arbres fruitiers, n'abattraient pas les fruits longtemps avant leur maturité, nos grains ne seraient pas échaudés pendant les chaleurs brûlantes de la canicule.

Mais parlez au routinier vieux ou jeune de planter un arbre, il vous répondra invariablement: que ce serait folie à lui, puisqu'il ne vivra pas assez pour manger de son fruit ou se reposer sous son ombre. J'en connais un qui, pour cette belle raison, se refusa de planter un verger il y a aujourd'hui 35 ans. Il y en a à présent 30 qu'il mangerait des pommes; et il laisserait en mourant un bel héritage à ses enfants. Cette disposition routinière chez cette homme était d'autant plus remarquable qu'il a un voisin chez lequel on voit depuis cette époque (1810) un pommier, qui donne annuellement 10 à 20 minots d'excellentes pommes; ce qui doit lui avoir donné une valeur d'au moins 600 fr. Mais on voudrait qu'un arbre crût dans une nuit comme le lièvre de Jonas. Si vous n'êtes pas encore très âgé, plantez et vous jouirez vous-même du fruit de vos labeurs, et si vous êtes à peu près rendu au terme de la vie, plantez et jouissez encore du bien que vous préparez à ceux qui viendront après vous.

Quelque plantation d'arbres que vous fassiez dans un champ cultivé, plantez les de telle façon que les lignes courent parallèlement du nord au sud par exemple, coupent à angle droit des lignes également parallèles allant dans une direction de l'est à l'ouest. Outre qu'un tel arrangement réjouit agréablement la vue, il offre une diversité d'avantage qu'il n'est pas nécessaire d'énumérer ici. Il serait plus agréable encore à la vue de planter en quinconce, et il n'est pas inutile d'observer que, sur un terrain donné, on peut planter plus d'arbres en les disposant de cette manière qu'en les plantant comme nous avons dit plus haut.

Le peu de cas que fit le nouveau colon du trésor qu'il trouva en Canada dans l'érable, a fait que, pendant des siècles, il a négligé d'employer un instrument quelque peu perfectionné pour en tirer la sève. Ce n'est que depuis quelques années qu'on se sert et encore pas généralement, d'une petite tarière au lieu de la hache grossière en usage auparavant. On perce avec la tarière un trou dans l'arbre d'un pouce de profondeur et on y introduit une canule préparée à l'avance. Lorsqu'on s'aperçoit que la sève coule avec moins d'abondance, on introduit de nouveau la tarière dans le trou; qu'on rafraîchit, et ceci à plusieurs reprises, sans donner pourtant finalement au trou une profondeur de plus de deux pouces. Cette canule est formée communément d'une branche de sureau. La hache fait une blessure à l'arbre difficile à guérir, et il faut rafraîchir la coupe plusieurs fois pendant la saison du sucre. Si l'arbre est ou peu jeune au moins la blessure faite par la tarière se guérit dans l'été même. On a beaucoup trop négligé aussi le soin des vaisseaux dans lesquels on reçoit la sève. Si ces vaisseaux ne sont pas neufs, on doit les laver et écurer avec soin, autrement ils communiqueront une mauvaise couleur à la sève et même quelque mauvais goût. Il faut en dire autant des tonneaux où on la recueille et des chaudières où l'on fait bouillir. Des chaudières de cuivre seraient préférables à des chaudières de fer, et dans tous les cas il faut couler avec soin la sève avant de la faire bouillir, afin d'en séparer toute impureté. Voulez-vous obtenir de beau sucre, ne négligez pas non plus de ne faire qu'un feu clair sous vos chaudières, afin de ne faire évaporer que lentement la partie purement aqueuse de votre sève. Ne laissez pas non plus aigrir la sève avant de faire bouillir, parce que l'acide combiné avec le fer donnerait une couleur noire, et avec le cuivre du vert de gris. Voici un moyen de clarification assez simple que j'extrait d'un journal de Québec, le *Castor*.

«Voici comment doivent procéder ceux qui veulent se procurer du sucre blanc légèrement grené et qui aux Etats-Unis est généralement préféré au sucre blanc de canne. Quand le sirop est réduit jusqu'à la consistance de la melasse ordinaire, il faut le mettre de côté et le laisser refroidir: alors on y mêle soit du lait, soit des œufs. Les œufs sont de beaucoup préférables. Il faut bien mélanger le tout; après quoi on le remet sur le feu et on le laisse chauffer jusqu'au moment où il va bouillir. Alors les œufs viennent en écume à la surface, entraînant toutes les impuretés et la matière colorante. On arrête le feu et on écume soigneusement: ensuite on met la liqueur dans un grand filtre de bois garni au bas de flanelle ou d'étoffe du pays, et on laisse filtrer lentement sans y toucher. La proportion des œufs employés à clarifier doit être de douze ou quinze selon leur grosseur pour un sceau de sirop. Quand le sirop est filtré, on le met dans une chaudière parfaitement nettoyée et on le fait bouillir rapidement, en l'empêchant de monter et de verser en le remuant avec une grande cuiller à pot. Pour connaître quand le sirop est assez cuit, on en prend une goutte avec la pointe du couteau et on la laisse tomber dans un demi-verre (tumbler) d'eau claire. Si le sirop va se précipiter au fond et y demeure en une goutte ronde et aplatie, il faut cesser le feu et laisser redescendre l'écume; il en reste encore une qui est blanche et épaisse: on peut s'en servir comme du sucre dans la famille. Le sirop est ensuite versé dans un quart bouché où on le laisse sans y toucher pendant six semaines au moins. On ôte alors le bouchon et on laisse couler le sirop non cristallisé ou melasse, et on laisse sécher le résidu pendant quelques jours.»

Au lieu d'œufs ou de lait, pour séparer les parties impures, on peut employer de la chaux ou de l'eau de chaux. Quelques personnes, après avoir fait refroidir le sirop dans des bâquets, le versent dans des moules dont le fond est percé de petits trous, à travers lesquels s'échappe la melasse. Une opération semblable est pratiquée pour la confection de cette espèce de sucre de canne, qu'on appelle cassonnade.

Je ne puis mieux prouver quel immense trésor nous possédons dans l'érable qu'en le comparant à ses rivales, la betterave et la canne à sucre. L'érable n'exige pas de culture; une fois planté et parvenu à quelques pouces de diamètre, il peut être entaillé pendant cinquante ans et plus, le fait est même qu'il ne paraît pas souffrir de cette opération et l'on n'a qu'à épaissir la sève pour avoir un excellent sucre. La saison où l'on fait le sucre d'érable est une morte saison chez nos cultivateurs; ils ne sont occupés alors ni aux champs, ni à battre les grains ni aux nombreux charrois qu'exigent les travaux et les besoins d'une ferme. Quatre hommes peuvent suffire à l'exploitation d'une sucrerie de 3000 érables. Il faut semer, sarcler, arracher, laver, râper, etc., la betterave à sucre pour en tirer l'eau de végétation; et il faut que cette eau de végétation soit soigneusement épurée pour en faire même du sucre brut; la betterave occupe de plus le sol pendant six mois. La canne à sucre l'occupe pendant