

procède par marché bien défini et bien expliqué. Le travailleur de la sorte, est intéressé à exécuter rapidement la besogne. Il y trouve son profit et l'agriculteur aussi. Il est industriel ; dans nos grandes soirées d'hiver il réunit sa famille, il fait lire des ouvrages publiés sur l'agriculture ; il exercera pendant les mortes saisons de petites industries qui lui rapporteront beaucoup de profit et lui fourniront les moyens d'améliorer les produits de ses forêts ou de sa ferme. Sa femme et ses filles auront aussi leur fabrication domestique, soit pour l'habillement de la famille, soit pour donner à la matière première recueillie sur la ferme une valeur double ou triple. Enfin il n'oubliera pas de remplir les devoirs sacrés de sa religion sans laquelle il ne trouvera pas le bonheur.—*La Semaine Agricole.*

Exploitation des Erablières.

Voici le temps des sucres qui approche et l'on ne saurait trop recommander aux habitants des campagnes l'exploitation de leurs érablières. Cette branche d'industrie qui vient si à propos se placer à la fin de nos hivers, exploitée à peu de frais et judicieusement, est une source de bénéfices assez considérables, sans parler du véritable plaisir qu'elle offre au fermier et à sa famille. Nous ne ferons pas une étude théorique, mais nous offrirons quelques notes, quelques suggestions pour évincer une vieille routine, ouvrir les voies à des améliorations.

La fabrication du sucre d'érable est devenue depuis quelques années pour beaucoup de nos habitants, sinon la principale, du moins une des plus certaines et moins coûteuses sources de profit. C'est surtout dans les Cantons de l'Est que cette industrie s'est développée sous le rapport et de la quantité et de la qualité. Le voisinage des Etats-Unis, et peut-être aussi le goût très-prononcé de nos voisins pour le sucre, a contribué à répandre cette industrie.

Les appareils de cuisson ont fait un véritable progrès.

On se rappellera facilement les casseaux primitifs et les auges dont on se servait ; les entailles à la hache, le chaudron dans lequel à travers la fumée d'un bois fraîchement abattu on jetait l'eau d'érable.

Quatre cordes de mérisier vert suffisaient à peine pour faire 100 livres de sucre. Les auges disparurent, les casseaux aussi, on leur substitua des baquets en pin ou en cèdre ; au lieu d'une entaille on fit un trou rond et propre avec une tarière, le trou reçut une gouttière en métal, deux clous retenaient le baquet au flanc de l'érable. (1) Un bâti confortable en planches abrite maintenant une large chaudière de 4 sur 6 pieds de long bien établie sur un fourneau en brique, une bonne cheminée entraîne la fumée, un ventilateur dans le toit donne issue à la vapeur. Enfin, ce fut un grand pas de fait. On fit effectivement la double quantité de sucre ; la qualité en augmenta aussi. Chaque année de nouvelles améliorations se succèdent ; aux baquets de bois qui malgré un échaudage avant et après la campagne du sucre pouvaient conserver une légère acidité, succédèrent des baquets en fer blanc ou en fer galvanisé. Pour empêcher la pluie et la neige de tomber dans les baquets on en couvrit la moitié ; un couvercle mobile y fut adapté qui, dépassant les rebords et ouvert et appuyé sur l'arbre rejetait la pluie et la neige. L'eau d'érable était pure ; soumise à l'ébullition elle produisait moins d'écume, demandait moins de travail, moins de combustible et donnait un plus beau produit.

Nos voisins du Vermont, qui comprennent cette industrie, en font une affaire importante.

La demande sur le marché ne peut être remplie et l'exportation à la Californie et l'Ouest est déjà commencée. Pendant l'année 1871, le Vermont seul a produit 20

millions de livres de sucre représentant une valeur de \$2,400,000.00. Avec de meilleurs appareils que ceux en usage généralement la somme de 3 millions aurait été facilement atteinte.

Ces chiffres étonneront beaucoup de personnes surtout quand elles sauront que cette quantité n'est le produit que des 2/3 des érables de cet Etat.

Nos cultivateurs verront aisément que cette industrie est déjà précieuse et y attacheront un plus grand prix.

Mettre de côté de vieilles routines, adopter *selon ses moyens* les améliorations qui se présentent et commencer enfin à seconder un peu l'apathie qui semble les endormir pendant l'hiver, voilà leur devoir. Nous aurons occasion de revenir sur mille et une industries qui devraient fleurir pendant nos longs hivers. Celle de la clarification du sucre qui vient à la fin de l'hiver est si facile, si peu dispendieuse et relativement si profitable qu'ils devront s'y livrer.

Voici quelques conditions indispensables pour faire de bon sucre. Ces idées pratiques empruntées à nos voisins du Vermont sont le secret des 2 ou 3 millions annuels qu'ils réalisent.

Le suc ou la sève doit être converti en sirop le plus tôt possible après son écoulement, car l'air détériore rapidement sa composition. Il s'en suit que l'appareil de réduction doit être proportionné à la quantité d'eau que vous recueillez, ce qui vous empêchera de garder trop longtemps l'eau d'érable.

Une émission de longue durée produit une qualité inférieure et donne une saveur désagréable au sucre.

Un feu actif de trente minutes donnera un beau sirop.

Un couloir ou passoir en flanelle blanche recevra le sirop chaud avant de le dépoter, le sirop épais coule plus facilement quand il est chaud.

Avant de commencer les opérations voyez à ce que vos baquets et réservoirs, tant de l'eau que du sirop, soient bien échaudés. Si la saison du sucre est longue et à des intervalles de quelques jours, cette précaution doit être répétée.

Si vous le pouvez, ayez de préférence des seaux soit en ferblanc soit en tôle galvanisée, ils demandent moins d'entretien, sont moins sujets à casser que les baquets en bois.

Les gouttières soit en bois soit en métal devront recevoir la même toilette. Celles en bois que l'on nettoie en y introduisant un fil de fer rouge sont maintenant supplantées par les gouttières métalliques ; une arête de la partie supérieure y retient l'anse du seau ou baquet.

Percez un trou d'un demi-pouce en montant. Quand approche le moment de faire le sucre forez une demi-douzaine d'arbres pour fixer le commencement de vos opérations.

Votre bois doit être sec, coupé de l'hiver précédent ou du moins pendant l'été, à la main, bien corde et à couvert sous un appentis.

Si vous avez encore à bâtir votre sucrerie (ce qui devrait être fait pendant l'été ou à la fin de l'automne avant les gelées) choisissez une montée de manière à avoir les avantages de la côte pour décharger les tonnes et arranger vos auges à niveau de la *pan* (espèce de grande échafrite).

Le sucre en pain de $\frac{1}{2}$ ou 1 livre se vend mieux dans les villes ; si vous le coulez dans des tinettes ou des seaux, 30 livres devraient être suffisantes.

Le sirop (mis en canistres de ferblanc de la contenance d'un gallon) se vend bien. Il devrait peser de 10 à 12 livres au gallon. Si le vase est bien soudé, ou autrement hermétiquement fermé, le sirop ne se cristallisera pas.

Nous croyons cependant l'usage de ces canistres ou ferblanc mauvais, le sirop prenant un goût soit du fer ou de l'étain ou de la soudure. Les sacs ou bouteilles ou mieux encore, si c'est pour la famille, des jarres en grès contenant 3 ou 5 gallons seront préférables. Une étiquette

(1) Il est cependant établi que les entailles causent beaucoup moins de dommage aux arbres que les trous de tarière, et coulent aussi bien.