

TRAVAUX DE LA FERME.

LA FABRICATION DU SUCRE D'ÉRABLE.



la fin de mars commence la fabrication du sucre d'érable, dont l'importance grandit tous les jours avec l'augmentation de notre population et la destruction de nos forêts. Le produit s'élève annuellement à 70,000 000 de livres et nul doute que cette quantité ne pût être facilement doublée avec un meilleur système de fabrication et une exploitation plus étendue. Nous devons dire de suite que dans quelques comtés le succès obtenu laisse bien peu à désirer. L'outillage a été considérablement perfectionné ainsi que le procédé de fabrication. Mais cette amélioration si louable, ne s'est produite que dans un petit nombre de comtés et pour cette raison nous croyons devoir donner ici les méthodes les plus recommandables, au moment où va commencer la fabrication, de manière à permettre à tous nos agriculteurs de se pourvoir de suite de tout l'outillage indispensable à une bonne fabrication.

L'érablière.—Avant tout il faut apporter le plus grand soin à l'entretien des érables, en enlevant ceux qui seraient atteints de chançres, mal conformés, ou trop près les uns des autres et se nuiraient mutuellement, tout en rendant la circulation difficile. Toutes les jeunes pousse superflues doivent être rigoureusement coupées ou arrachées ainsi que les arbres d'essences différentes. Cet entretien de l'érablière est de rigueur pour tous les cultivateurs qui obtiennent les plus beaux résultats. Nous avons eu occasion de visiter celle de M. Hilaire Girard, de Varennes, et les dispositions intelligentes adoptées pour sa sucrerie nous ont frappé par leur originalité et leur à propos. Chaque érable se trouve à peu près à distance égale et est complètement élagué jusqu'à la hauteur de 8 pieds, où commencent les premières branches, en sorte qu'il est facile de se rendre dans toutes les directions pour la collection de la sève. Au milieu de la sucrerie et sur toute sa largeur se trouve un plateau élevé de 20 pieds à peu près dont la montée brusque et la descente causaient mille accidents, se terminant toujours par la chute du porteur d'eau d'érable et par des pertes de sève considérables. Mr. Girard a parfaitement obvié à cette difficulté en plaçant un tonneau au haut

de la côte et un autre au bas, mis en communication avec le premier par un petit tuyau en plomb d'un demi pouce de diamètre, qui se charge de descendre toute la sève recueillie sur le plateau avec beaucoup moins de travail et de temps. Nous croyons que cette disposition pourrait être adoptée également pour mettre en communication les différentes parties d'une sucrerie avec la cabane où s'opère la fabrication. Même sur un terrain planche en élevant de deux pieds les tonneaux les plus éloignés on obtiendrait un transport facile à plusieurs arpents. Et si on se rappelle que le transport de la sève est presque tout le travail de la fabrication du sucre d'érable, on comprendra l'importance de cette disposition.

Chaudières.—Les auges en bois ont plusieurs inconvénients qui les ont fait abandonner pour les chaudières. Les auges donnent un mauvais goût à l'eau d'érable, facilitent son évaporation par le moindre vent et reçoivent toutes les feuilles qui tombent de l'arbre. Ces auges sont de plus en plus mauvaises à mesure qu'elles vieillissent lorsqu'elles ne sont pas écartées. La fabrication des chaudières de fer blanc est très-facile et peu se faire par les cultivateurs eux-mêmes pendant le mois qui commence. C'est ainsi que M. Girard s'est pourvu de 1200 chaudières pour sa sucrerie. Elles sont de différentes grandeurs selon la grosseur de l'arbre, en sorte qu'il est facile de les empacter les unes dans les autres. Ces chaudières lui reviennent en moyenne à 5 cents tout compris. Elles sont longues et étroites pour éviter les défauts que nous avons signalés pour les auges et sont fixées à l'arbre par un clou.

Goutières.—Elles se font généralement en bois mais nous recommanderions de les faire en fer blanc. On peut employer à cela les retailles des chaudières, coupées 3 ou 4 pouces de longueur et un pouce et demi de largeur à un bout et un pouce à l'autre. Le bout le plus large est affilé sur la meule puis façonné en forme de gouge au moyen d'un maillet et de deux bois durs dont l'un est creusé en gouttière et l'autre arrondi, de manière à s'ajuster ; ces gouttières sont enfoncées dans l'écorce au marteau.

Charroi de l'eau d'érable.—Il se fait avec une voiture et un tonneau traînés à bras ou par un cheval. Le charroi à bras est trop fatigant et trop long et si la sucrerie est bien entretenue et nette de toutes brossailles un traineau étroit pourra facilement circuler dans toutes les directions. Près de la cabane à sucre est un immense tonneau servant de réservoir et muni d'un robinet garni d'un petit tuyau débouchant dans les chaudrons à évaporer de manière à les entretenir continuellement par un petit courant de sève.

Appareils à évaporation.—Généralement on emploie des chaudrons soit en fonte soit en cuivre. Le fer noircit le sucre et doit être faïencé pour donner un bon résultat ; les chaudières en cuivre doivent également être