

Le meilleur charbon se fait ici de bois neut, c'est-à-dire abattu depuis moins d'un an; et du bois le plus dur comme ébule, frêne, bouleau, on ne peut le faire que dans les forêts. On choisit pour cela une fosse dans quelque clairière; on y assemble les morceaux de bois dont on veut faire le charbon. Ils doivent être longs de quatre pieds, et gros depuis un pouce et demi jusqu'à dix ou sept. On les arrange quartrément les uns sur les autres; on en fait quatre murs en sorte qu'il y ait un vide dans le milieu d'un pied et demi de large; on remplit ce carré de morceaux de bois qu'on pose debout contre la muraille, et on en met autant qu'on veut les uns sur les autres jusqu'à ce que le carré soit comblé, et se termine en pyramide. On met un bon lit de paille sur le bois, et par-dessus la paille un second lit de terre ou gazon, de sorte qu'il n'y ait point d'air. On laisse cependant une ouverture pour mettre le feu, que l'on allume au bout d'une longue perche. On y veille avec soin

*Manière de faire le charbon en ce pays.*

\* \* \*

qui dure environ un mois. Faire du sucre tant qu'il y a de la neige au pied des arbres, ce le rhume; il s'en fait une grande consommation ici. L'on peut le sonade qui nous vient des îles étrangères. Il est très bon pour

Ce sucre est très estimé quoiqu'il soit aussi brun que la cas- douze sols. Chaque érabie coule par jour deux pots d'eau, et il en faut dix pour faire une livre de sucre, qui se vend dans ce pays nuit précédente.

Le vent le plus favorable est le sud-ouest et qu'il ait gelé la deux degrés et au dessus, et jamais au-dessous.

Le degré de chaleur pour que les érabies coulent est depuis le mettent sécher à sa fin sur des planches aérees.

Insistent la environ une demi-heure après quoi ils le retirent et transvide dans ces moules avec une graille ou cueiller. Ils le qu'il pose dans la neige; et dès que le sucre ne bouille plus, il le des moules fait d'écorce de bouleau de différentes grandeurs,