

## LE MONDE ILLUSTRÉ

MONTREAL, 4 JUIN 1892

## SOMMAIRE

TEXTE.—Causerie : Le sucre d'érable, par Benjamin Sulte.—Le cocher canadien, par Pierre-Georges Roy. Pensées sur la femme.—Poésie : L'angelus, par J. Martin.—Nouvelles : Le père Bistoquette, par Gustave d'Ezin.—Notes et faits.—Poésie : Le printemps (avec encadrement), par Albert Ferland.—Monogolie orientale : Martyre d'un prêtre chinois.—Chronique : Saint-Timothée ; Le mois de Marie, par J.-G. Boissonneault.—Nouvelles à la main.—Nos primes.—Feuilletons : La belle ténébreuse (suite), par Jules Mary.—Mlle de Kerven (suite).—Problèmes d'Échecs et de Dames.

GRAVURES.—Le printemps.—La révolution dans l'Amérique du Sud : Un réveil désagréable ; Un groupe de généraux ; Balayeurs par persuasion ; La fin d'un dictateur ; Une lutte à armes courtoises.—Aux Indes : Un charmeur de serpents.—Monogolie Orientale : Martyre d'un prêtre chinois.

## PRIMES MENSUELLES DU "MONDE ILLUSTRÉ"

1re Prime	50
2me "	25
3me "	15
4me "	10
5me "	5
6me "	4
7me "	3
8me "	2
86 Primes, à \$1	86
94 Primes	\$200

Le tirage se fait chaque mois, dans une salle publique, par trois personnes choisies par l'assemblée. Aucune prime ne sera payée après les 30 jours qui suivront le tirage de chaque mois.

## NOS PRIMES

## QUATRE-VINGT-SEIZIÈME TIRAGE

Le quatre-vingt-seizième tirage des primes mensuelles du MONDE ILLUSTRÉ (numéros datés du mois de MAI), aura lieu samedi, le 4 JUIN, à huit heures du soir, dans la salle de l'UNION ST-JOSEPH, coin des rues Sainte-Catherine et Sainte-Elisabeth.

Le public est instamment invité à y assister ; entré libre.

## CAUSERIE

## LE SUCRE D'ÉRABLE



OUR parler des origines de la fabrication du sucre d'érable en Canada, il suffit d'une chose : savoir ce qui en est. Je ne le sais que très peu, mais ce que je vais vous dire ne s'est pas trouvé dans la première page du premier volume que j'ai ouvert.

Mon objet, en publiant ces simples notes, est d'attirer vos regards sur cette petite question historique et de tâcher que l'on finisse par la faire entrer dans l'histoire, car, vraiment, qui peut dire qu'elle y soit à présent ? C'est précisément parce que je ne l'y ai pas rencontrée que je me suis mis à invoquer les

esprits gardiens des trésors du passé et j'ai fait à leur intention plusieurs neuvaines, sinon pieuses, du moins sincères, ardentes, persistantes, édifiantes. Édifiantes est ici pour encourager les jeunes à me suivre. On ne gagne rien sans peine : le travail seul édifie—un jeu de mots !

\* \* Auriez-vous cru à la canne à sucre avant les Chinois ? Non, n'est-ce pas ? C'est, en effet, chez ce peuple à la parole sucrée, et par là même trompeuse, que ces longues baguettes ont commencé à avoir de la réputation. Il n'y a rien qui vous trahit comme le sucre : on le mange avec délice—il vous mène raide et droit au tombeau. Moins on se sucre, plus on vit longtemps, à moins que l'on ne consume que du sucre d'érable.

La Chine et l'Inde ont, avant tous les pays, connu la canne à sucre. De ces contrées, elle passa en Arabie, en Syrie, en Egypte ; je n'y étais pas, mais les dictionnaires le disent. Quand Alexandre eut goûté de son jus, il en envoya en Grèce, d'où la Sicile et Rome l'obtinrent plus tard.

Vers 1420, le Portugal s'en procura des échantillons, et don Henri en gratifia les îles Canaries. Alors ces îles et Madère répandirent la connaissance du sucre en Europe—la connaissance seulement, car l'usage général devait tarder près de deux siècles encore. En 1506, les Espagnols apportèrent la canne à sucre à Saint-Domingue où elle prospéra facilement. Vous voyez d'ici qu'elle n'est pas originaire du golfe du Mexique.

\* \* André Thévet, cosmographe, géographe et médecin, écrivait en 1555, dans son voyage au Brésil : " Les anciens estimaient fort le sucre de l'Arabie, parce qu'il est merveilleusement cordial et souverain, spécialement en médecine, et ne l'appliquaient guères à autre chose ; mais aujourd'hui, la volupté est augmentée jusque là, spécialement en notre Europe, que l'on ne saurait faire si petit banquet en notre manière de vivre accoutumée, que toutes les sauces ne soient sucrées, et aucune fois (quelques fois) les viandes :—ce qui a été défendu aux Athéniens par leurs lois comme chose qui efféminait le peuple ; ce que les Lacédémoniens ont suivi par l'exemple. Il est vrai que les plus grands seigneurs de Turquie boivent des eaux sucrées, parce que le vin est défendu par leur loi."

\* \* Depuis 1604, où fut fondé Port-Royal, en Acadie, jusqu'à 1660, en traversant tout ce qui est connu du Canada, entre ces deux dates, je n'ai vu aucune mention du sucre de canne ou d'érable. Les inventaires des plus anciens ménages du pays ne disent rien là-dessus. Quand je parle des inventaires, je vous prie de croire que je les ai lus, analysés, médités. La vie intime des anciens Canadiens nous est révélée par ces documents. Pas de sucre, de muscade, de moutarde, de poivre, de couteaux de table, de fourchettes, de faïences... et presque rien à la place de ces articles si communs à présent chez nous... si indispensables... parce que nous le voulons ainsi.

Les *Relations des Jésuites*, qui vont de 1632 à 1673, ne disent pas un mot de l'érable à sucre. Ceci est en réponse à mes amis qui me demandent toujours de consulter les *Relations* sur le sujet qui nous occupe. Si, durant ces quarante ans, les Jésuites n'ont pas parlé du sucre d'érable, c'est qu'il était inconnu. Voilà ce que j'en pense.

\* \* M. Pierre Boucher écrivait, en 1663, un petit livre qu'il intitule, à bon droit, *Histoire naturelle de la Nouvelle-France*, et dans lequel il parle des ressources du pays. A l'article *Érable* il n'a pas l'air de se douter de la question du sucre, tout en disant que cet arbre jette, au printemps, une sève dont le goût est sucré. C'est donc que, lui, alors ancien habitant du Canada, n'avait jamais vu du sucre d'érable. Écoutons-le : " Il y a une espèce d'arbre qu'on appelle érable qui vient fort gros et haut ; le bois en est fort beau. Nonobstant quoi, on ne s'en sert rien qu'à brûler, ou pour emmancher des outils, à quoi il est très propre, à cause qu'il est

extrêmement doux et fort. Quand on entaille ces érables, au printemps, il en dégoutte quantité d'eau qui est plus douce que l'eau détrempée dans du sucre, du moins plus agréable à boire."

Il n'est pas possible que M. Boucher, décrivant l'érable du Canada et allant jusqu'à dire qu'il en découle une liqueur sucrée, ait omis de mentionner le produit que l'on en retire sous forme de sirop et de sucre. Il me paraît donc certain que l'on ne fabriquait pas alors du sirop et encore moins du sucre avec la sève des érables. Du reste, l'érable de France, qui est bien inférieur au nôtre, n'avait jamais donné et ne donnera jamais une sécrétion valant celle de l'érable du Canada. M. Boucher ne pouvait pas devancer, dans cet ordre d'idées, le mouvement de la science.

Il était loin de s'imaginer aussi que, un jour, l'arbre superbe dont il parlait avec admiration deviendrait à la fois un emblème national et l'une des grandes ressources du pays. S'il eut cru que l'exploitation du sucre d'érable pût devenir une source de richesses pour la contrée qu'il habitait, certes ! il en eût parlé, mais c'est de notre temps seulement que l'on voit cette compréhension des choses utiles.

Le mémoire de M. Boucher était destiné au roi et à ses ministres, c'est de là, ou plutôt de cette lecture, que partit l'intendant Talon, envoyé au Canada pour tout réformer et tout remettre sur pied. Colbert n'était pas étranger à cette action concernant la Nouvelle-France ; il voulait, comme dans l'ancienne France, créer des industries afin que la colonie devint véritablement une Nouvelle-France.

Vous savez que Talon établit parmi nous à la fois des filatures et des brasseries, planta des arbres fruitiers, des pommiers surtout, et sut diriger ses travaux scientifiquement. C'est ainsi qu'aujourd'hui nous avons la pomme fameuse de Montréal, prise au-dessus de toutes les pommes de France.

\* \* Mais l'érable à sucre ? Est-ce à l'époque de Talon que nous l'avons vu apparaître avec cette qualité ? Est-ce sous Frontenac ? Ceci reste à déterminer.

Entre Talon et Frontenac il y a à douter, mais que ce soit l'un ou l'autre, nous tombons toujours dans la même période de l'essai de certaines ressources naturelles du Canada et que Talon et Frontenac ont développées mieux que personne.

J'ai consulté M. Joseph Marmette, qui vit au milieu des archives, et il m'a dit que ni Talon, ni Frontenac, ni DeLaBarre, ni Denonville, ni de Meulles, ni de Champigny n'ont parlé du sucre d'érable durant les années qui vont de 1665 à 1695. Ceci ne prouve pas que nous ne fabriquions pas du sucre à cette époque, mais le silence des plus hautes autorités, est assez étonnant puisque nous avons le témoignage d'un homme qui habitait le Canada dès 1683, le baron de La Hontan, qui s'exprime ainsi :

" Les érables sont à peu près de la même hauteur et grosseur que le mérisier, avec cette différence que leur écorce est brune et le bois roussâtre. Ils n'ont aucun rapport avec ceux d'Europe. Ceux dont je parle ont une sève admirable et telle qu'il n'y a pas de limonade, ni d'eau de cerise qui ait si bon goût ni de breuvage au monde qui soit si salubre. Pour en tirer cette liqueur, on taille l'arbre deux pouces en avant dans le bois, et cette taille, qui a dix ou douze pouces de long, est faite de biais ; du bas de cette taille comme dans une gouttière, et rencontrant le couteau qui la traverse, elle coule le long de ce couteau sous lequel on a le soin de mettre des vases pour la contenir. Tel arbre ne peut rendre que cinq ou six bouteilles par jour et tel habitant en Canada en pourrait ramasser vingt barriques du matin au soir, s'il voulait entailler tous les érables de son habitation. Cette coupe ne porte aucun dommage à l'arbre. On fait de cette sève du sucre et du sirop si précieux qu'on n'a jamais trouvé de remède plus propre à fortifier la poitrine. Peu de gens ont la patience d'en faire. Comme on n'estime jamais les choses communes et ordinaires, il n'y a guère que les enfants qui se mettent à entailler ces arbres. Au reste, les érables des pays septentrionaux ont