

Armé de sa hache il pratique une légère entaille ou incision dans l'écorce et l'aubier de l'arbre, à 3 ou 4 pieds du sol, et au moyen d'une gouge, il fiche au-dessous de l'entaille la gouderelle ou coulisse de bois, de manière à ce qu'elle puisse recevoir l'eau sucrée suintant de l'arbre et la laisser tomber goutte à goutte dans le cassot placé directement au-dessous.

Cette opération terminée, il attend, comme l'agriculteur après les semailles, que la nature et la Providence lui fassent voir des fruits de ses travaux.

Sa patience n'est pas mise à une longue épreuve, car lorsque la température est favorable à l'écoulement de l'eau, il peut en recueillir assez au bout de 24 heures pour faire une bonne *brussée* de sucre.

C'est alors un jour de réjouissance. La chaudière en fonte bien lavée est suspendue à la crémaillère sur un grand feu alimenté par des éclats de cèdre dans un foyer établi au milieu de la cabane, puis remplie au trois quarts d'eau d'érable destinée à être transformée en sucre.

Il ne s'agit que d'entretenir le feu jusqu'à parfaite ébullition du liquide, d'ajouter de temps en temps à la sève déjà bouillonnante quelques gallons de sève nouvelle, de veiller enfin avec une attention continuelle au progrès de l'opération : tâche facile et douce pour nos rudes *sucriers*, comme on appelle ceux qui font le sucre. Au bout de quelques heures la sève prend quelque consistance, se charge de sucre et est déjà très douce au palais.

Alors les visiteurs venus du voisinage sur leurs raquettes, entourent le grand chaudron, et y plongeant une écuelle de bois en tirent le sirop encore clair, et s'en font une *trempe* en y émiettant du pain.

Pendant que les convives savourent ainsi leur *trempe*, la chaudière continue à bouillir et l'eau s'épaissit à vue d'œil.

Le *sucrier* y plongeant de nouveau sa *micouenne* l'en retire rempli d'un sirop doré presque aussi épais que le miel.

Puis vient le tour de la *tire*.

Notre homme prenant un lit de neige en couvre la surface d'une couche de ce sirop devenu presque solide et qui, en se refroidissant, forme la délicieuse *sucrerie* que nous avons