

où ses mérites sont connus, et par tous ceux qui connaissent son goût exquis, est particulièrement exposé à être falsifié. Quoique les Etats-Unis ne produisent que bien peu de sirop d'érable, n'importe où vous irez, des prairies du Texas aux forêts du Maine, et des rivages de la Floride aux riches vallons de l'Orégon, vous trouverez les mêmes vaisseaux uniformes de couleur et d'étiquettes, avec la même dénomination : "*Sirop pur d'érable.*" Quelles fraudes et adultérations peuvent se cacher dans ces vaisseaux, dont quelques-uns peut-être contiennent un peu du vrai sirop d'érable. Maintes fois j'ai goûté ce "*Sirop pur d'érable,*" et bien rarement ai-je pu y retrouver un souvenir de la sucrerie. Le glucose se vend à moins de 20 centins le gallon ; mêlé et préparé on le vend \$1.00, comme "*Sirop pur d'érable.*" C'est facile de voir alors, pourquoi on agit si malhonnêtement. Le sirop d'érable est mêlé aussi avec le sucre de canne, ainsi qu'avec le glucose. Tandis que le sucre de canne est un article que vaut deux fois et demi autant que le glucose, et qu'en son état pur il est tout à fait sain, ce n'est pas du sucre d'érable, et en les mêlant on réduit l'arôme et la saveur de notre sirop, c'est à-dire ce qui en fait le charme et le prix. Il n'est besoin de démontrer que l'une et l'autre de ces pratiques sont tout à fait malhonnêtes, et doivent être proscrites par toutes les honnêtes gens.

Nous venons de voir qu'en fraudant avec l'emploi du glucose, on porte à une piastre le prix d'un article valant 20 centins. Si on se sert du sucre de canne, un gallon (qu'on peut obtenir de huit livres de sucre) vaudra 40 centins et sous de fausses couleurs se vendra \$1.00. Vraiment, nous pouvons demander à l'opinion publique, à la presse, aux lois, de nous protéger contre ce vol organisé.

Le remède au mal.

Que faire alors pour lutter contre la falsification ? Nous pouvons produire un article si excellent à tous les points de vue qu'il bannira à jamais les préparations frauduleuses à base de glucose. Je ne crains pas que mes clients délaissent le "*Sirop d'érable pur du Vermont,*" et qu'y ayant une fois goûté ils le confondent avec les préparations frelatées que l'on s'efforce de vendre à sa place.

Cependant il ne suffit pas de produire un article pur et de qualité supérieure. Nous devons jeter le cri d'alarme et attirer l'attention du public sur

les fraudes qui se commettent dans cette industrie, le mettant en garde contre les falsifications plus ou moins malsaines et en tout cas frauduleuses qui en fait de sirop d'érable, n'en ont que le nom. Plutôt que d'acheter de ce prétendu sirop d'érable pour la consommation à la maison, je préférerais fondre du sucre de canne ordinaire, et si je désirais lui donner un goût d'érable j'y ajouterais moi-même un peu de produit naturel, et ainsi je saurai du moins ce que je mange, et n'aurai pas le regret de dépenser mon argent pour ce que je ne recevrai pas.

Demandons ainsi sans relâche que les pouvoirs publics nous donnent des lois rigoureuses à ce sujet. Si on veut vendre le glucose, qu'on le vende comme glucose, mais non comme *sirop d'érable pur.*

Comme pour le miel, ce ne sont pas souvent ceux qui le produisent qui falsifient le sirop d'érable. Ce sont les intermédiaires, les marchands. Actuellement le miel se vend à si bon marché qu'il n'y a plus de profit à le mélanger avec d'autres substances, et on ne le fait plus. Mais il n'en est pas de même avec le sirop d'érable. Celui-ci atteindra toujours un prix plus élevé que les autres sucres, car c'est un article de luxe, et vu sa production limitée, nous ne parviendrons jamais à subvenir à la demande. C'est pour cette raison que nous devons être vigilants et employer les moyens suggérés pour réprimer la falsification.

L'Etat du Vermont produit beaucoup de sucre d'érable. Sans doute on en emploie une bonne partie pour donner le goût à ce rebut qu'on vend partout sous le nom de *sirop d'érable du Vermont.* La vente de ce sirop, dit-on, affaiblit le marché à un tel point que le vrai sirop d'érable ne se vend pas aisément, pour la raison que pour éviter d'être trompé le public croit préférable d'acheter du sucre d'érable et d'en faire du sirop. Malheureusement le résultat en vue est rarement atteint, car d'une part le sucre d'érable, même de première qualité, étant fondu, ne vaudra jamais le sirop naturel d'érable et, d'autre part, le sucre d'érable peut être falsifié aussi facilement que le sirop.

Je crois donc que, au point de vue des intérêts de notre industrie, nous ne devons faire que le sirop d'érable, et en agissant promptement, comme je l'ai déjà expliqué, nous pouvons trouver un marché avantageux ; de plus, si nous donnons toute notre attention à la fabrication du sirop de première qualité, nous démontrerons facilement devant le public quelle différence il y a entre le vrai et le faux sirop d'érable et en même temps nous retiendrons le sucre que ces vendeurs de falsifications emploient pour lui donner le goût d'érable.

(Extrait de "*Maple Sugar and the Sugar Bush*" par A. J. Cook.)