L'INDUSTRIE DU SUCRE D'ÉRABLE AU CANADA

Son développement.

La fabrication du sucre et du sirop d'érable n'est plus qu'un souvenir dans bien des régions les plus anciennement colonisées du Canada où les réserves à bois elles-mêmes ont été sacrifiées pour faire place à des champs cultivés. Mais cette industrie est encore importante dans une grande partie de Québec, et, à un degré moindre, dans l'Ontario et les Provinces maritimes.

Elle est exclusivement confinée au continent américain où elle se pratique depuis très longtemps. Les Indiens savaient, avant l'arrivée des blancs extraire la sève de l'érable et la concentrer. A l'approche du printemps, ils entaillaient les arbres en biais, au tomahawk, et inséraient au-dessous de l'ouverture, un éclat de bois ou un chalumeau, par où le fluide tombait goutte à goutte dans le récipient placé à terre, généralement un baquet d'écorce de bouleau. La sève était ensuite bouillie dans des chaudrons de terre. Ils obtenaient ainsi une petite quantité de sirop noir et épais, le seul sucre employé par les Indiens, et les écrivains de l'époque prétendent qu'il était très apprécié.

Les premiers colons arrivés de l'ancien continent apprirent des Indiens à faire le sucre et suivirent pendant longtemps leurs méthodes primitives. On dit même qu'aujourd'hui encore certaines régions reculées pratiquent ces vieilles méthodes, avec le même outillage, et continuent à produire, chaque année, du sirop et du sucre noirs et de qualité inférieure.

Les blancs s'en tinrent à peu près à ces procédés pendant près d'un siècle et se contentèrent de substituer des pots de fer ou de cuivre aux récipients d'argile ou d'écorce. Le bois n'avait pas beaucoup de valeur dans les débuts de la colonisation, et l'on continua à entailler les arbres à la hache; la sève était recueillie dans des auges en bois et transportée dans des seaux, à dos d'homme, au moyen d'un *joug* ou *bricole*, jusqu'à un point central où on la faisait bouillir. L'outillage d'une érablière comportait toujours des raquettes, souvent indispensables pour les hommes qui ramassaient la sève. On faisait bouillir cette dernière dans de gros chaudrons de fer suspendus à une *étemperche*, par un crochet, dans une clairière protégée, mais sans abri contre le soleil, la pluie ou la neige, les cendres ou les feuilles tombant des arbres, la mousse et les morceaux d'écorce balayés par le vent.

Les produits d'érable obtenus de cette façon rudimentaire avaient un goût fort, une couleur foncée, et leur qualité était très variable.

Ce n'est guère que depuis cinquante ans que les fabricants de sucre ont sérieusement perfectionné leurs procédés, mais les progrès réalisés ont marché de pair avec ceux des autres branches de l'agriculture et la fabrication du sucre d'érable est aujourd'hui une industrie plus ou moins parfaitement organisée.

C'est d'abord la tarière ou vilebrequin qui a supplanté la hache dans le perçage des arbres; puis la *chaudière* a remplacé le *casseau* d'écorce de bouleau ou l'ange en bois taillée à la hache; au chaudron on a substitué la *casserole* (bouilloire ou panne) devenue plus tard l'évaporateur moderne, à fond plissé, et à compartiments séparés. Pour ménager les arbres et