

goût beaucoup plus fin et plus délicat que celle qui se fabrique avec le sirop de canne ordinaire.

La fabrication de la *tire* qui s'accomplit au moyen de la manipulation de ce sirop refroidi, est presque invariablement une occasion de réjouissance.

On badine, on folâtre, on y chante, on y rit,
La gaité fait sortir les bons mots de l'esprit.

C'est à l'époque de la Ste Catherine, et durant la saison du sucre, dans les fêtes qui se donnent aux sucreries situées dans le voisinage des villes ou des villages, que le sirop se *tire* ou *s'étire* avec le plus d'entrain et de gaité.

Nos défricheurs-sucriers durent se contenter pour cette première année d'un pique-nique à deux ; mais il va sans dire que Pierre Gagnon fut à lui seul gai comme quatre.

Cependant, la chaudière continuait à bouillir,

Et de la densité suivant les prompts lois,
La sève qui naguère était au sein du bois
En un sucre solide a changé sa substance.

Pierre Gagnon s'aperçut, aux granulations du sirop, que l'opération était à sa fin et il annonça par un hourra qui retentit dans toute la forêt, que le sucre était cuit ! La chaudière fut aussitôt enlevée du brasier et déposée sur des branches de sapin où on la laissa refroidir lentement, tout en agitant et brassant le contenu au moyen d'une palette ou *mouvette* de bois ; puis le sucre fut vidé dans des moules préparés d'avance.

On en fit sortir, quelques moments après, plusieurs beaux pains de sucre, d'un grain pur et clair.