

L'INDUSTRIE DU SUCRE D'ERABLE

DANS la *Revue Scientifique* de Paris, voici ce que l'on dit du sucre d'érable canadien :

"Le sucre d'érable a, paraît-il, un goût tellement fin qu'il est vendu beaucoup plus cher que les autres aux populations de l'Amérique du Nord.

"Le sucre d'érable est cultivé partout dans les provinces de Québec, Ontario, Nouveau-Brunswick, Nouvelle-Ecosse (Canada) et dans les régions limitrophes des Etats-Unis.

"La province de Québec fournirait à elle seule les deux tiers de la production canadienne qui intéresserait 55,000 producteurs.

"D'après M. Brasse-Brossard, l'extraction du suc d'érable se rapprocherait de celle de la résine dans nos pins maritimes; avec cette simplification qu'au lieu de *quarres* emportant écorce et bois, on se contente de percer en mars, à 3 pieds du sol, un trou d'un pouce de diamètre.

"Le trou peut même être muni d'un robinet. On "tire" le suc dans un seau en fer blanc de 1 à 3 gallons.

"La sève d'érable renferme 4% de matière sèche, dont 3% de sucres (bioses) très altérables.

"On se hâte donc de la concentrer dans des usines qui ont une trentaine de pieds de côté pour un millier d'arbres. Ce sont de simples baraques abritant des bouilloires étamées où l'eau d'érable arrive en serpentant pour se concentrer à l'état de sirop.

"Les matières albuminoïdes forment une écume et les matières minérales un dé-



A peine le soleil a-t-il paru, glissent des petits traîneaux, entre les arbres serrés.

pôt dit "sable de sucre" (silice, malates, nitrates).

"On suit la concentration avec un thermomètre ou un densimètre et on filtre dans une chausse. Bien que le sirop se vende jusqu'à \$2.00 le gallon, on peut fabriquer du sucre mou, granulé ou dur dans une seconde bouilloire.

"M. Gallois, chargé de mission forestière, déclare que l'érable à sucre pourrait être planté à raison de 250 à 300 arbres à l'acre dans les Alpes et le Jura, en particulier dans le Haut-Bugey.

"Il n'occupe du reste en Amérique que des terrains rocheux difficiles à cultiver et sous un climat rigoureux.

"En cette période de crise sucrière, il y a lieu de se demander si de petites installations analogues chauffées au bois ne permettraient pas aux cultivateurs de betteraves d'extraire eux-mêmes des sucres ou des sirops plus ou moins purs mais utilisables."

— o —

Le plus pesant bicycliste du monde portait le nom de Meldon, de Dublin. Il pesait 378 livres.