

P664.12
L 521b

L'INDUSTRIE DU SUCRE D'ERABLE



INTRODUCTION

Bien avant que la civilisation n'ait pénétré dans l'Amérique Septentrionale l'on fabriquait du sucre et du sirop d'érable au Canada. Les Indiens savaient avant l'arrivée des blancs, extraire la sève de l'érable et la convertir en sucre. 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.

Les premiers colons suivirent pendant longtemps ces méthodes primitives, se contentant 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, la mousse et les morceaux d'écorce balayés par le vent.

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

Ce n'est guère que depuis cinquante ans que les fabricants de sucre ont sérieusement commencé à perfectionner leurs procédés, et leur industrie est encore

OFF
A38A1
A16/L4-
1916

DEPARTMENT OF AGRICULTURE
BUREAU OF FORESTRY
WASHINGTON, D. C.