

(lorsque le vent ne vient pas du nord-est,) la sève coule abondamment par de petites incisions faites au tronc de l'érable, avec une hache ou un ciseau, et dans lesquelles on a introduit de petites gouges ou couloires, qui conduisent l'eau dans les auges placées au pied de l'arbre. Cette eau, recueillie dans des sceaux, est portée à la cabane, pour y être versée dans les chaudières, ou les chaudrons, et y bouillir jusqu'à ce qu'elle devienne un sirop épais, qui ensuite est vidé dans des moules de différentes grandeurs pour y durcir.

Dans le Haut-Canada, on confectionne le sucre d'érable sous la forme de cassonade, non pas en suivant le procédé ordinaire de la cristallisation, mais en remuant constamment le sirop, jusqu'à ce que toute la partie liquide soit évaporée : alors le sucre reste en poudre.

Les érables continuent à couler pendant environ cinq à six semaines, donnant chacun d'un à deux gallons d'eau par jour, l'un portant l'autre. Quatre à cinq gallons d'eau d'érable font une livre de sucre ; mais vers la fin de la saison, la sève on vient à ne pouvoir plus être convertie en un sucre parfait, et à avoir un goût particulier : c'est alors que l'on fait ce qu'on appelle du *sucre de sève*. Quand cela arrive, le temps de laisser la sucrerie est venu, et le cultivateur retourne à la maison avec le fruit de son travail. Outre le sucre, tant dur que mou, ou de sève, la dernière eau d'érable donne encore un sirop dont on se sert au lieu de mélasse.

On prétend qu'un peu de farine de blé-d'inde jetée dans l'eau d'érable contribue beaucoup à la clarifier, et que le sucre en devient beaucoup plus blanc. Comme la recette est fort simple, il serait peut-être à propos d'en faire l'expérience : on la donne comme suit :

“Ajoutez une chopine de farine de blé-d'inde à la quantité d'eau d'érable que vous venez de mettre dans la chaudière pour faire 40 ou 50 livres de sucre, et faites bouillir le tout ensemble.”

Cette recette n'a été découverte qu'accidentellement, et a été longtems tenue secrète, dit-on, par celui qui l'a le premier mise en pratique, et qui par ce moyen a longtems vendu son sucre plus cher que ne le pouvaient faire les autres producteurs de l'endroit.

La couleur du sucre d'érable, comme on le fabrique dans le Bas-Canada, varie du brun très clair au brun très foncé, pour ne pas dire au noir, suivant que le procédé a été meilleur ou plus mauvais, ou selon le degré de raffinement, et peut-être aussi en conséquence de la saison, plus ou moins favorable. Lorsque le sucre nouveau commence à être apporté au marché, ou même dans le temps de l'abondance, le clair, où la cristallisation s'aperçoit davantage, se vend toujours un ou deux sous de plus, la livre, que celui qui est noir, ou mal confectionné. Le sucre de sève se