

XIX.

Sirop et sucre d'érable.

Un des produits particuliers du pays, est celui du sirop et sucre d'érable, qui se fait au printemps, à la fonte des neiges, avant que la famille du cultivateur puisse se livrer utilement aux travaux des champs. Il fabrique lui même, pour les besoins de sa famille et pour ses amis de la paroisse ou de la ville, une quantité considérable de sirop et de sucre d'un goût particulièrement agréable. Il suffit pour lui de faire chaque printemps des entailles dans les érables qu'il a conservés sur sa propriété ; ensuite de cette petite opération, il fait évaporer la sève délicieuse recueillie dans des vaisseaux, qu'il fabrique ordinairement lui même, et cette évaporation se fait de la manière la plus simple. Chaque arbre lui produit annuellement jusqu'à deux livres d'un sucre qui a sur les marchés des villes une valeur spéciale à cause de sa saveur ; il se vend jusqu'à frs. 2,50 le kilogr. selon le plus ou moins de soins apportés à sa fabrication. On doit remarquer que l'arbre ne souffre nullement de ces entailles, ni de l'écoulement considérable de suc qui se fait chaque printemps. Bon nombre de colons récoltent annuellement pour mille francs de sucre d'érable.