

La quantité de cette sève élaborée que demande l'arbre, suivant sa grosseur, pour son accroissement de l'année, est absorbée par l'arbre et la balance demeure en amidon dans le tronc de l'arbre pour sa croissance de l'année suivante.

Ainsi, on peut dire que les feuilles sont la fabrique par laquelle le sucre est fait et le tronc de l'arbre est l'entrepôt dans lequel il est emmagasiné.

Comme preuve de cela, on trouve que plus le tronc de l'arbre est grand, plus on peut soutirer de sève et plus il y a eu de feuilles sur l'arbre l'été précédent, plus la sève est sucrée.

Ainsi, un arbre qui possède peu de branches et a une petite tête rendra peut-être beaucoup de sève, mais il sera peu profitable, car la sève, à cause du manque de feuilles, sera peu sucrée. Il arrive aussi que la disproportion est si grande que les feuilles sont incapables de remplir le tronc avec la sève élaborée, et alors la coulée de sève sera peu abondante.

D'un autre côté, il arrive aussi qu'un arbre peut avoir tant de feuilles, que, à cause de la transpiration venant des feuilles, il ne peut emmagasiner une quantité suffisante de sève élaborée pour en faire un arbre profitable ; quoique la sève qui en découlera sera sucrée, elle sera cependant en petite quantité.

On peut remédier à cela en taillant quelques branches de l'arbre.

L'arbre le plus propice, pour faire du sucre en conséquence, aura un corps long avec une belle tête touffue et bien développée.

TRAVAIL D'EDUCATION

Depuis trois ans que notre association poursuit son oeuvre, nous avons exhibé des produits aux expositions de Québec et ailleurs, mais surtout à Québec j'ai entendu des cultivateurs, et même des curés de paroisses rurales, nous accuser d'introduire du blanc d'Espagne, de la craie et d'autres du sucre blanc dans la composition de nos exhibits, et d'autres enfin dire qu'ils préféreraient du sucre de sève à ce beau sucre que nous leur exhibions. Tout sucre d'érable est fait de la sève de l'érable, mais le sucre de prédilection de ces messieurs est fait de la sève sûre et corrompue. Quand la sève est rendue à cet état, le sucre qu'on en fait a une couleur foncée et ne granule pas et fait un sucre mou comme du savon. Les revendeuses du marché Bonsecours font de ce sucre à l'année. Elles en ont le secret.