

La Sucrierie

A l'une des extrémités de la propriété de Jean Rivard se trouvait, dans un rayon peu étendu, un bosquet d'environ deux cents érables ; il avait, dès le commencement, résolu d'y établir une sucrierie.

—Au lieu d'immoler sous les coups de hache ces superbes vétérans de la forêt, il valait mieux, disait Pierre, les faire prisonniers pour en tirer la plus forte rançon possible.

Nos défricheurs improvisèrent donc, au beau milieu du bosquet, une petite cabane temporaire, et, après quelques jours employés à compléter leur assortiment de *goudrelles* ou *goudilles*, d'*auges*, *casseaux* et autres vases nécessaires, dont la plus grande partie avait été préparée durant les longues veillées de l'hiver, tous deux, un beau matin, par un temps clair et un soleil brillant, s'attaquèrent à leurs deux cents érables.

Jean Rivard, armé de sa hache, pratiquait une légère entaille dans l'écorce et l'aubier de l'arbre, à trois ou quatre pieds du sol, et Pierre, armé de sa gouge, fichait de suite au-dessous de l'entaille la petite goudrelle de bois, de manière à ce qu'elle put recevoir l'eau sucrée suintant de l'arbre et la laisser tomber goutte à goutte dans l'auge placée directement au-dessous.

Dès les premiers jours, la température étant favorable à l'écoulement de la sève, nos défricheurs purent en recueillir assez pour faire une bonne *brassée* de sucre.

Ce fut un jour de réjouissance. La chaudière lavée fut suspendue à la crémaillère, sur un grand feu alimenté par des éclats de cèdre, puis remplie aux trois quarts de l'eau d'érable destinée à être transformée en sucre. Il ne s'agissait que d'entretenir le feu jusqu'à parfaite ébullition du liquide, d'ajouter de temps en temps, à la sève déjà bouillonnante, quelques gallons de sève nouvelle, de veiller enfin, avec une attention continue, aux progrès de l'opération : tâche facile et douce pour nos rudes travailleurs.

Ce fut d'abord Pierre Gagnon qui se chargea de ces soins, ayant à initier son jeune maître à tous les détails de l'intéressante industrie.

Aucune des phases de l'opération ne passa inaperçue. Au bout de quelques heures, Pierre Gagnon alla plonger dans la chaudière une écuelle de bois, vint, avec sa gaieté ordinaire, la présenter à Jean Rivard, l'invitant à se faire une *trempelette* en y émiettant du pain : invitation que celui-ci se garda bien de refuser.

Pendant que nos deux sucriers savouraient ainsi leur *trempelette*, la chaudière continuait à bouillir, et l'eau s'épaississait à vue d'œil. Bientôt Pierre Gagnon, y plongeant de nouveau sa *micouenne*, la retira remplie d'un sirop doré, presque aussi épais que le miel.

Puis, vint le tour de la *tire*. Notre homme prenant un lit de neige, en couvrit la surface d'une couche de ce sirop devenu presque solide, et qui, en se refroidissant, forme la délicieuse sucrierie que les Canadiens ont baptisé du nom de *tire* ; sucrierie d'un goût plus fin et plus délicat que celle qui se fabrique avec le sirop de canne ordinaire.

La fabrication de la *tire*, qui s'accomplit au moyen de la manipulation de ce sirop refroidi, est presque invariablement une occasion de réjouissance.

On badine, on folâtre, on y chante, on y rit,
La gaieté fait sortir les bons mots de l'esprit.

Nos défricheurs sucriers durent se contenter pour cette première année d'un pique-nique à deux ; mais il va sans dire que Pierre Gagnon fut à lui seul gai comme quatre.

Cependant la chaudière continuait à bouillir,

Et de la densité, suivant les prompts lois,
La sève qui, naguère, était au sein du bois,
En un sucre solide a changé sa substance.

Pierre Gagnon s'aperçut, aux granulations du sirop, que l'opération était à sa fin ; et il annonça par un hurrah ! qui retentit dans toute la forêt, que le sucre était cuit ! La chaudière fut aussitôt enlevée du brasier et déposée sur des branches de sapin, où on la laissa refroidir lentement, tout en agitant et brassant le contenu au moyen d'une palette ou *mouvette* de bois ; puis le sucre fut vidé dans des moules préparés d'avance.

On en fit sortir, quelques instants après, plusieurs beaux pains de sucre, d'un grain pur et clair.

A. GÉRIN-LAJOIE.

(Tiré de *Jean Rivard le défricheur*)