

"licher la palette", et vous surprendrez une flamme joyeuse et émue flambant comme celle de la "fournaise" au fond de leurs prunelles.

Dans son célèbre roman national ("Jean Rivard"), Gérin-Lajoie décrit avec amour les scènes de "sucrierie." Le pauvre poète exilé, Octave Crémazie, s'écriait de Paris le 6 mai 1877, dans une lettre à son frère: "Quelle agréable surprise de trouver, serré dans la couverture, ce beau sucre d'érable! Tu peux croire que je lui ai

met pour les hôtes des "patates" dans la cendre brûlante d'une des "fournaises", sur les tisons d'une autre, elle façonne ces crêpes d'un pouce de haut, où sont incluses "des grillades de cochon" et que l'on arrose de sirop d'érable.

Le couvert est mis avec quelques journaux sur la table, entre la huche et le lit des veilleurs, et une crêpe fait le repas d'un invité avec une ou deux "patates", et comme boisson à discrétion la limpide "eau d'érable" qui est très légèrement su-



Autour d'une table improvisée, les travailleurs, après une journée bien remplie, font un frugal repas composé de gâteaux de sucre d'érable.

fait fête, moi qui n'avais pas goûté depuis bientôt quinze ans à ce bon sucre du pays! Je te remercie de tout mon coeur de cette délicieuse surprise."

M. W. Chapman, célèbre en plus d'une de ses pièces "le blond sucre d'érable" et aspire à "le déguster, sans fin" avec ses amis, pendant la vie éternelle.

Quand on organise une "partie de sucre", la brave Canadienne, mère de 15 à 20 enfants, vient de la coquette maison de bois à la cabane et, tandis que son mari

crée, ou bien le "réduit", où, sur l'insistance de l'hôtesse, nous émiettons du pain.

Nos sympathiques paysans sont fins, gais, pieux et courtois. Ils se donnent beaucoup de mal pendant quelques jours, mais ils ne craignent point de se dire enchantés, au lieu de faire sur leurs gains des éternelles et lassantes cachoteries.

Leurs 2 à 300 érables rapportent, sans aucun soin de culture, 3 à 4,000 pains de sucre qu'ils vendent 15 cents la livre; gain