

plante qu'on appelle *canne* et que l'on cultive dans les pays chauds. Il se nomme *cassonade* à l'état brut et par grains, et cette cassonade est plus ou moins brune ou blanche selon qu'elle est plus ou moins raffinée.

E. — Fait-on encore du sucre avec d'autre chose ?

M. — Oui, mon enfant. En France, on en fait beaucoup avec la betterave. On peut aussi en tirer de certains fruits, comme le raisin, etc.

E. — Qu'est-ce donc que le sucre de sève ?

M. — C'est le sucre d'érable que l'on fait un peu trop tard ; alors la sève commence à redescendre dans les arbres et alors elle est plus épaisse. Ce sucre est plus mou et se conserve plus difficilement. Mais arrêtons-nous là pour aujourd'hui, afin de ne pas vous embrouiller. Louis voilà le cornet de sucre ; vous l'avez bien mérité.

SEIZIÈME LEÇON

M. — Je veux voir si vous vous rappelez ce que nous avons dit l'autre jour à propos du sucre. François, de combien de sortes de sucre avons-nous parlé ?

E. — Du sucre d'érable et du sucre de canne.

M. — Est-ce tout ?

Un autre élève. — Du sucre de betterave : c'est surtout en France qu'on en fait.

M. — Bien ; mais n'oubliez-vous pas le sucre blanc et la cassonade ?

E. — Ce n'est pas une espèce différente de sucre ; mais le sucre est blanc quand il est raffiné, et on l'appelle cassonade lorsqu'il est brut et en poudre.

M. — Et comment obtient-on le sirop ?

E. — En faisant bouillir par la chaleur de l'eau qui coule des érables : si on la fait bouillir encore plus, le sirop s'épaissit et devient sucre, qu'on laisse refroidir dans les moules.

M. — Je vois avec plaisir que vous avez bien retenu ce que je vous ai expliqué ; mais encore une ou deux questions. D'où vient l'eau d'érable ?

E. — C'est la sève qui monte : quand on a entaillé l'écorce et l'aubier, elle se met à couler, et si on introduit une *goudille* dans l'entaille, elle tombe goutte à goutte dans les *casseaux*.

M. — Et le sucre de sève ?

E. — C'est qu'on attend trop tard : la sève s'épaissit, et le sucre est plus mou et ne se conserve pas.

M. — Eh bien ! je vais vous parler d'un autre usage que l'on fait de l'érable, le devinez-vous ?

E. — Oui, monsieur : on s'en sert pour se chauffer.

M. — C'est vrai, mon enfant, et c'est un bois qui chauffe très-bien, surtout quand il est sec. Malheureusement dans ce pays on ne le ménage pas assez, on l'abat sans prévoyance, et il commence à devenir rare. D'ailleurs il est infiniment regrettable de voir bûcher de magnifiques sucreries, dont l'exploitation intelligente serait une source permanente de profits pour leurs propriétaires. Mais peut-on encore utiliser l'érable d'une autre façon ?

E. — On en fait aussi des meubles, et l'on s'en sert pour encadrer les gravures.

M. — Vous avez raison, et c'est un très beau bois, bien précieux pour les ébénistes.

E. — Qu'est-ce qu'un *ébéniste*, monsieur ?

M. C'est un ouvrier qu'on nomme ici meublier. Il y a de l'érable qui présente les plus belles nuances, particulièrement certains nœuds : on en voit d'ondé, de veiné, de piqué. Pour économiser, au lieu d'érables, on emploie quelquefois des feuilles minces, que l'on colle sur du bois mou, et c'est ce que l'on désigne sous le nom d'érable *plaqué*.

E. — Pourquoi, monsieur, portons-nous des feuilles d'érable à la fête de la Saint-Jean-Baptiste ?

M. C'est que les Canadiens-français ont