

## Jeux d'Esprit

### CHARADE

Mon premier, au solfège, aura toujours sa place,  
Mon dernier peut souvent s'étaler avec grâce

Dans la construction  
D'une belle maison.

Chaque paroisse a mon entier,  
Mais on voudrait voir l'industrie  
Employer souvent mon dernier,  
Pour élever un autre entier  
Et donner au pays la vie.

Solutions des derniers problèmes :

ENIGME : Clef.

CHARADE : Fève.

## L'Érablière

Nous croyons qu'il est bien à propos de citer le charmant article suivant écrit en 1875. Il est encore d'actualité au temps des sucres.

Le soleil luit, la neige fond, la sève monte, allons au sucre !

C'est aujourd'hui nouvelle lune, la nuit sera froide, on veillera dans la cabane autour de ce feu pétillant et clair dont les lueurs attirent chats-huants et hiboux, et demain, nous reviendrons sur la "croûte".

Les auspices consultés, on attache solidement ses raquettes et l'on part, les novices égayant les premières enjambées de la marche des culbutes ordinaires.

La récolte du sucre constitue une des plus anciennes industries du Canada, nos bons aïeux l'apprirent des sauvages.

Jadis, les procédés, l'outillage que nécessitait l'opération, tout était primitif. On courait le bois en raquettes, on entaillait l'érable à coups de hache, on fixait dans l'incision des "goudrelles", on posait au-dessous des auges en bois dur ou en cèdre, et deux seaux qu'un homme portait suspendus à un joug, servaient à convoyer l'eau d'érable ; dans la cabane, un

simple brasier, dont la fumée s'échappait par une ouverture ménagée dans le toit, servait à l'évaporation.

Aujourd'hui, les progrès industriels ont métamorphosé l'ancien système, et la récolte ne se fait que mieux et plus vite. Produit et producteurs ont gagné au changement.

La gouge a remplacé la hache ; les goudrelles en ferblanc les chalumeaux de bois ; les chaudières en métal, les baquets ; et le traîneau plat chargé d'un tonneau dans lequel on vide la sève sucrée les seaux équilibrés du transport à la façon chinoise et japonaise. Quant à la cuisson, des fourneaux commodes où le foyer se maintient à une température constante ont éteint le feu ouvert et exposé à tous les vents. La cabane de l'érablière, jadis chantier sous le ciel, est devenue une sorte d'atelier où l'on fabrique du sucre, comme ailleurs on fait de la fonte.

Que la vapeur et l'électricité deviennent nécessaires, on les emploiera.

Inutile de rappeler les diverses opérations de la récolte : l'entaillement des érables, la pose des goudrelles, et des récipients, la transvasion de la sève et son transport dans la cabane, sa conservation dans des chaudrons, puis les divers degrés d'évaporation auxquels on la soumet pour en obtenir du sirop, de la "tire" ou du sucre, tout cela est familier à nos lecteurs.

Ce que nous disons, par exemple, c'est que la récolte du sucre d'érable devient une espèce de fête champêtre dans le Bas-Canada, comme la célébration du réveil de la nature.

En ces jours de printemps où la terre redevenue adolescente a tous les caprices de cet âge, on est exposé à de brusques changements de température ; parfois celle-ci est délicieuse, mais le plus souvent, la pluie, la bise s'en mêlent et gâtent tout le plaisir.

Par un beau temps, "pour les sucres", rien de frais et de charmant comme les heures passées sous bois. La vue porte au loin à travers la clairière tout inondée de rayons, on perçoit mille bruits : la neige erie et fond, les ruisseaux susurrent, les écureuils gambadent et