

configuration du terrain s'y prête, on raccorde, avec des tuyaux, les centres de ramassage à la *cabane à sucre*.

Malgré les progrès réalisés dans l'exploitation, la fabrication du sucre d'érable n'a pas perdu son côté romantique. Une «*partie de sucre*» dans les bois ou *fête à la tire* est encore pour tous, jeunes ou vieux, un divertissement fort apprécié. La marche en forêt par un jour de printemps, l'arôme qui se dégage des bouilloires en ébullition, le sirop prêt à se solidifier qu'on se partage, chacun armé d'une palette, autour d'une pelle de bois plongée dans le liquide, ou dont on fait de la «*tire*» en le versant sur la neige toute blanche, toutes ces choses ont un charme particulier et laissent à ceux qui les ont vécues d'inoubliables souvenirs. Tel était le tableau



FIG. 2. VIEILLES MÉTHODES ENCORE EMPLOYÉES POUR LA CUISSON, DANS DES LOCALITÉS ARRIÉRÉES.

d'une *fête à la tire* au bon vieux temps, et tel il est encore aujourd'hui, pendant deux ou quatre semaines, chaque printemps, là où l'on continue à exploiter les érablières.

IMPORTANCE DE CETTE INDUSTRIE.

Dans les régions du Canada où depuis longtemps on ne fait plus de sucre d'érable, on ne se rend guère compte de l'importance de cette industrie. Suivant les statistiques du Dominion, la production totale (sucre et son équivalent en sirop) a augmenté d'année en année, de 1850 à 1890, mais a progressivement décliné depuis lors. La production annuelle moyenne entre 1851 et 1861 était de 13,500,000 livres; de 1861 à 1871, 17,500,000 livres; de 1871 à 1881, 19,000,000 livres; de 1881 à 1891, elle