ral aidé par un de ses fils, car il y a trop à faire pour un homme seul: sortir de la cabane, puiser au dehors dans le grand réservoir limpide, où sont déchargés les tonneaux, et verser dans un réservoir plus élevé, d'où, à travers la muraille, "l'eau d'érable" vient tomber, à l'intérieur, dans le vaste bassin ouvert de la première "fournaise", bassin habilement divisé en trois cases par des cloisons qui obligent le liquide à circuler partout, pendant qu'on le pousse encore avec des "palettes" de bois; transvaser avec des seaux "l'eau" devenue un peu plus épaisse et nommée "réduit" dans une énorme chaudière qui cuit en face; - "le réduit" devenu sirop, le trans-

Les gamins trop pressés vont boire aux goudrelles mêmes, le doux liquide sucré.

porter de la chaudière vers un petit fourneau de briques, dans une bassine, où il prend une belle teinte jaune; empêcher les bouillons du sirop de passer par-dessus le bord en les battant avec la palette et en y versant du beurre fondu; faire refroidir ensuite la bassine doucement en empêchant le sucre liquide de se prendre sur les bords: verser enfin la bassine refroidie dans la longue armature de bois trouée de moules, où le sucre se cristallise en beaux pains d'un jaune de cire, de une ou deux livres, en carrés, en croix, en coeurs, et pendant ce temps introduire, sans oubli, des parties d'arbres dans les trois "fournaises"; quelle chaude bataille à livrer, et

qui ne souffre pas un instant de défaillance.

Dans l'autre moitié de la cabane, une couchette avec des couvertures est préparée dans un cadre de bois, mais les grands fils qui, la nuit suppléent ordinairement leur père, n'ont pas beaucoup de quarts d'heure à y reposer tranquilles.

Il est vrai que ce mode de bassins perfectionnés, qui est déjà un progrès sur les antiques marmites, peut être remplacé à présent par un système plus rapide; mais celui-ci coûte quelques cents piastres, et il n'a pu encore pénétrer dans toutes les cabanes.

Le problème consiste en somme à tirer le sucre de la sève d'érable par évaporation à force de bûches d'épinette, comme le soleil tire le sel de l'eau de mer dans les marais salants: ce sont ici des sortes de prompts "marais sucrants."

Avec l'activité laborieuse des chauffeurs de sucre, contraste la béatitutde de tous les