

Hommes et Choses

Chronique Hebdomadaire

Le temps des sucres.—On s'amuse à la cabane.

On m'a demandé de parler dans cette chronique de sirop d'érable et de sucre du pays. Le sujet est sans doute bien d'actualité puisque un peu partout dans la province on a entaillé les érables, mais à trop parler d'une même chose on risque d'ennuyer. Dans le dernier numéro du "Bulletin" notre directeur donnait des conseils fort pratiques sur la fabrication des produits de nos érablières auquel M. Cyrille Vaillancourt ajoute aujourd'hui ceux que lui dicte l'expérience acquise dans l'exercice de sa position de chef de l'industrie sucrière.

Mais il n'y a pas encore bien des années, nos sucreries étaient loin d'être aménagées comme elles le sont aujourd'hui et c'était une rude besogne que de cueillir la sève et de la faire bouillir pour la transformer en sucre.

On érigeait d'abord une cabane temporaire au centre de l'érablière, puis après quelques jours employés à compléter l'assortiment de goudrelles ou goudilles, d'auges, casseaux et autres vases nécessaires, dont la plus grande partie avaient été préparées durant les longues veillées d'hiver, un bon matin, par un temps clair et un soleil brillant, on s'attaquait aux érables.

On entaillait à la hache, à trois ou quatre pieds du sol, puis au moyen d'une gouge on fixait la petite goudrelle de bois de manière à ce qu'elle put recevoir l'eau sucrée suintant de l'arbre et la laisser tomber goutte à goutte dans l'auge placée directement au dessous.

Quand on avait assez de sève, on faisait une brassée. C'était un jour de réjouissance et les jeunes accouraient à la cabane, sans doute pour goûter à la tire et au sucre, mais aussi beaucoup pour s'amuser. Les gars en profitaient pour taquiner les filles, et leur jouer des tours à leur façon, badiner, folâtrer, rire et chanter.

Les vieux se rappellent des bonnes parties de sucre d'autrefois, et comme on savait s'y amuser franc et sans gêne, honnêtement toujours.

Aujourd'hui on est un peu plus guindé surtout quand il y a quelque demoiselle de la ville en promenade.

Dans "Jean Rivard, le défricheur" Gérin Lajoie consacre tout un chapitre à la sucrerie. Nous le résumons en partie.

Jean Rivard et Pierre Gagnon, son engagé, sont à la cabane. La chaudière lavée est suspendue à la cremaillère sur un grand feu alimenté par des éclats de cèdre, puis remplie aux trois quarts de l'eau d'érable destinée à être transformée en sucre. Il ne s'agit plus que d'entretenir le feu jusqu'à parfaite ébullition du liquide, d'ajouter de temps en temps à la sève déjà bouillante quelques gallons de sève nouvelle, de veiller enfin avec une attention continue aux progrès de l'opération.

Au bout de quelques heures, Pierre Gagnon allant plonger dans la chaudière une écuelle de bois vint avec sa gaieté ordinaire la présenter à Jean Rivard l'invitant à se faire une trempette en y émiettant du pain, invitation que ce dernier se garda bien de refuser.

Pendant que nos deux sucriers savouraient ainsi une trempette, la chaudière continuait à bouillir et l'eau s'épaississait à vue d'œil. Bientôt Pierre Gagnon y plongeant de nouveau sa micouenne l'en retira remplie d'un sirop doré presque aussi épais que le miel.

Puis vint le tour de la tire. Notre homme, prenant un lit de neige en couvrit la surface d'une couche de ce sirop devenu presque solide et qui en se refroidissant forme la délicieuse sucrerie que les Canadiens ont baptisé du nom de tire, (1) sucrerie d'un goût beaucoup plus fin et plus délicat que celle qui se fabrique avec le sirop de canne ordinaire.

La fabrication de la tire, qui s'accom-



Les gaz sont la cause d'une condition sérieuse

Brooklyn. M. O. Hinricks écrit: "Je tiens à vous dire que depuis des mois il se ne passait pas une seule journée sans que j'aie l'estomac gonflé par les gaz et torturé par des douleurs lancinantes. J'avais faim tout le temps et dès que je me mettais à manger, la bile me prenait. J'avais la langue chargée et toujours un mauvais goût dans la bouche. Je n'aurais jamais cru que tout cela provenait de la constipation. Mais c'était bien cela car dès après la première journée où je pris des Petites Pilules Carter pour le Foie, je me sentis mieux."

Les Petites Pilules Carter pour le Foie font mouvoir l'intestin sans causer de douleur.

Chez les pharmaciens. Paquetages rouges, 25c et 75c.

plit au moyen de la manipulation de ce sirop refroidi est presque invariablement une occasion de réjouissance.

C'est à l'époque de la Ste-Catherine et durant la saison du sucre dans les fêtes qui se donnent aux sucreries dans le voisinage des villes ou des villages que le sirop se tire ou s'étire avec le plus d'entrain et de gaieté.

Les sucriers sont des producteurs nationaux qui ajoutent à la richesse du pays en tirant du sein des arbres un objet d'utilité publique qui sans leur travail resterait enfoui.

Sucriers, vous pouvez regarder avec complaisance, avec fierté, les beaux pains de sucre que vous apportez à la ville. Ils sont le fruit de votre travail et de vos sueurs et font l'ornement de la table et du riche et du pauvre.

(1) Tire, Trempette ou trempine, goudrelle ou goudrille, casseaux ou cassots sont des mots comme beaucoup d'autres destinés à notre futur dictionnaire canadien-français. Il a bien fallu que nos ancêtres inventassent des mots pour désigner des choses qui n'existaient pas en France. Ces mots d'ailleurs sont expressifs et vivront toujours dans la langue du peuple canadien.

Le mot micouenne est tiré du sauvage et est employé fréquemment dans les anciens ouvrages sur le Canada.

Aujourd'hui, on ne se donne guère de soin pour trouver des mots français; on s'empresse d'adopter les mots anglais. Qui voudra prétendre que c'est une amélioration.

Pierre Foulle-Partout.

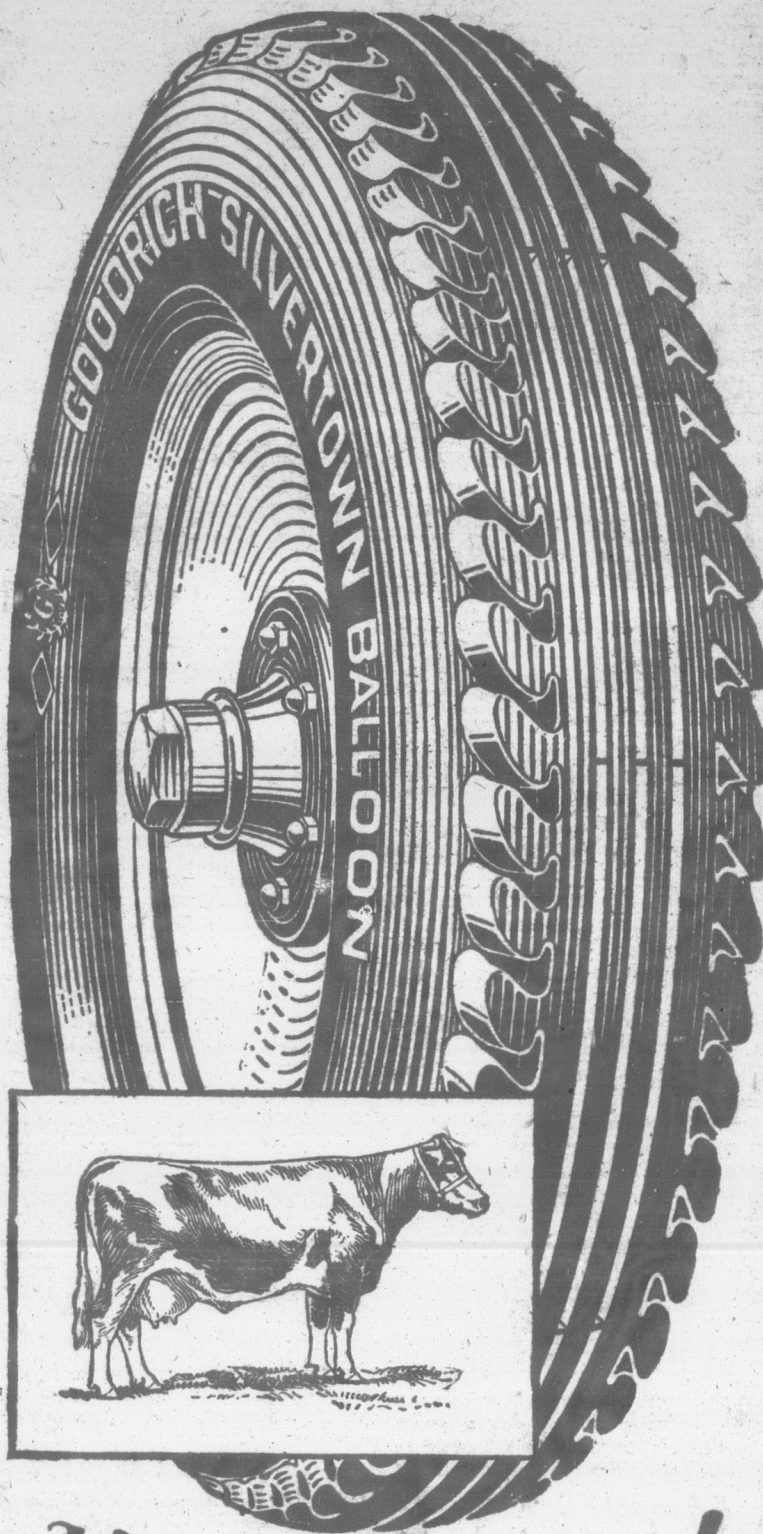
Valeur minérale de la luzerne

Une vache qui donne annuellement 10,000 livres de lait; devrait manger, chaque jour, 10 livres de bonne luzerne, ou 3650 livres par année, si elle mange du fourrage chaque jour.

Cette quantité de luzerne contient environ 47 livres de calcium. Comme une vache peut absorber, par sa digestion, environ 20% du calcium contenu dans de la bonne luzerne, la quantité de calcium contenue dans 3650 livres de luzerne suffira à la sécrétion de 10,000 livres de lait qui doit contenir environ 10 livres de calcium.

10,000 livres de lait contiennent environ 9 livres de phosphore. C'est à peu près la quantité que l'on trouve dans 3650 livres de luzerne. Mais comme une vache ne peut pas absorber, par sa digestion, beaucoup plus que 2% du phosphore contenu dans sa nourriture, il faudra lui donner une nourriture contenant une plus forte proportion de phosphore, si elle donne 10,000 livres de lait par année.

Les tourteaux de lin et le son contiennent beaucoup de phosphore. Le son en contient environ 1.3%.



Un Aristocrate!

La réputation et la performance des Pneus Silvertown sont basées sur des lettres de noblesse qui remontent à 1870, alors que Goodrich commença à utiliser le caoutchouc pour les besoins de l'industrie moderne. . . . Cinquante-cinq années d'amélioration constante . . . et quelles brillantes perspectives encore pour l'avenir! . . . Il y a un dépôt Goodrich dans votre localité.

Canadian Goodrich Company Limited, Kitchener, Ont.

PNEUS CORD
Silvertown
Goodrich
"BEST IN THE LONG RUN"