

NOTRE SUCRE D'ÉRABLE

M. Hector Authier écrit sur notre sucre d'érable: "On dit que les Indiens connaissaient le sucre d'érable. C'est possible. Mais j'aime mieux croire que c'est nous qui en avons découvert les premiers la saveur. Ce produit est plutôt mal connu dans les pays étrangers. Il n'y est pas aussi bien apprécié que chez nous. Un ami, qui a déjà habité Paris, me racontait qu'un jour, ayant reçu un pain de sucre d'érable, il en offrit une "croquette" à un Français. Celui-ci goûta et dit vivement: "Mais il est amer, votre sucre!" A la vérité, il est "plus sucré" que les autres sucres; il a quelque chose du parfum de l'érable.

Des auteurs, des dictionnaires mêmes ont écrit que l'érable du Canada produit un sirop rafraîchissant.

Et, il y a quelques années, un chroniqueur anglais écrivait dans une grande revue de Londres que la sève de l'érable est une sorte de whiskey dont les Canadiens se régalaient.

Pour nous le sucre d'érable n'est ni amer ni rafraîchissant. C'est un sucre riche, légèrement parfumé, très hygiénique. Il est reconnu que les sucriers qui boivent beaucoup de réduit ne sont jamais malades, bien qu'ils travaillent souvent sous les pluies froides de mars ou d'avril.

Les deux tiers de la production totale de sucre d'érable sont fournis par la province de Québec. Ontario vient ensuite, puis le Vermont, le New-Hampshire. On exploite quelques sucreries dans le Nouveau-Brunswick, le New-York, le Michigan, et aussi, dit-on, dans la Pennsylvanie et l'Ohio.

Le commerce des produits de la sucrerie est très actif au printemps et durant les mois qui suivent. Les gouvernements n'ont jamais fait que très peu de choses pour encourager l'exportation du sucre et du sirop d'érable, qui devraient cependant être très appréciés par la confiserie dans toutes les parties du monde.

Il en est de l'industrie sucrière comme de l'industrie laitière; elle est plus avancée dans les vallées du Richelieu, de l'Yamaska, de Châteauguay et dans les cantons de l'Est que dans le reste de la province. Cependant, Terrebonne, Joliette et les Bois-Francs (Arthabaska) fournissent de très bons produits. La Beauce perfectionne aussi ses méthodes. Ce comté récolte énormément de sucre d'érable.

C'est à son sol et à son climat que Québec doit sa supériorité dans cette industrie. Il n'y a pas ailleurs d'érablières comme les nôtres; surtout, il n'y a pas de printemps comme le nôtre. La neige, la neige, qu'on maudit tant, nous donne une longue saison de dégel, pendant laquelle la sève monte des racines vers les branches, mouvement qui est à la base de la récolte de l'eau d'érable.

Bénie soit donc la neige qui nous donne les sucres, comme elle donne la fertilité de nos prairies!

L'Égypte bénit les inondations du Nil qui répandent la fécondité dans ses plaines; nous avons la neige, inondation du ciel, qui maintient en perpétuité dans notre province les années des vaches grasses."