

Manière de faire le sucre d'érable en ce pays.

Vers le 25 mars de chaque année, les habitants qui veulent

faire du sucre d'érable (seul sucre que l'on fasse dans ce pays) se transportent dans les érablières, avec un grand chaudron de 10 seaux, des haches, des batte-feux, pierre-fusil, une pelle, et des vivres; ce qu'ils transportent sur une petite traine à leur cou, étant impossible d'y aller avec des chevaux.

Rendus là, ils commencent à faire un trou dans la neige jusqu'à la terre d'environ 20 pieds en superficie, et y élèvent une petite cabane ronde dont le haut au milieu est à jour de deux pieds, pour laisser passer la fumée du feu qu'ils font au milieu de la cabane. Lorsqu'ils l'ont parachevé, ils font des auges de deux pieds de long, sur dix pouces de large, et en font autant qu'ils veulent entailler d'arbres; c'est ordinairement deux ou trois cents.

Leurs auges creusés, si le temps le permet, c'est-à-dire qu'il soit assez chaud, ils entaillent leurs érables de la manière suivante: Ils font avec leur hache une entaille oblique de quatre pouces sur deux, et mettent au bord de la coupe, un petit morceau de bois de huit pouces de long, sur un de large, qui est fait en façon de dalle (qu'ils appellent *goudrilles*) dans laquelle l'eau qui sort de l'arbre s'écoule et va tomber dans l'auge qui est au pied et qui peut contenir trois pots.

Sur les cinq heures après-midi, ils charoyent l'eau dans des seaux, à leur cabane, et ce en raquette. Ils mettent cette eau dans des cuves ou bariques.

Lorsque l'eau qui a coulé dans la journée est ramassée, ils mettent leur chaudron plein, sur le feu, et l'y font bouillir à gros bouillon jusqu'à ce que l'eau y soit réduite en sirop. Dès qu'il est bien épais, c'est alors qu'il faut beaucoup d'attention pour éviter qu'il ne se gonfle et ne se renverse dans le feu. Ce qu'ils évitent en brassant continuellement ce sirop avec une *spatule* ou palette de bois franc, jusqu'à ce qu'il soit en sucre, ce qu'ils connaissent par le moyen de cette même spatule, qui est percée au milieu de sorte qu'en soufflant sur l'endroit où est le trou, s'il en sort une petite rotonde ou boule, qui en tombant, sèche aussitôt, ils sont certains que leur sucre est cuit. Ils le tirent alors sans perdre de temps, et portent le chaudron sur la neige, continuant de brasser avec la palette jusqu'à ce qu'il ne bouille plus, pendant ce temps un petit garçon prépare

des moules fait d'écorce de bouleau de différentes grandeurs, qu'il pose dans la neige: et dès que le sucre ne bouille plus, il le transvide dans ces moules avec une gamèle ou cueiller. Ils le laissent là environ une demi-heure après quoi ils le retirent et le mettent sécher à sa fin sur des planches aérées.

Le degré de chaleur pour que les érables coulent est depuis deux degrés et au dessus, et jamais au-dessous.

Le vent le plus favorable est le sud-ouest et qu'il ait gelé la nuit précédente.

Chaque érable coule par jour deux pots d'eau, et il en faut dix pour faire une livre de sucre, qui se vend dans ce pays douze sols.

Ce sucre est très estimé quoiqu'il soit aussi brun que la cassonade qui nous vient des îles étrangères. Il est très bon pour le rhume; il s'en fait une grande consommation ici. L'on peut faire du sucre tant qu'il y a de la neige au pied des arbres, ce qui dure environ un mois.

* * *