

le sucre d'érable et, pendant au moins un siècle, suivirent leurs méthodes primitives de fabrication, si ce n'est qu'ils substituèrent des chaudrons de fer ou de cuivre aux récipients d'écorce ou d'argile. Dans les premiers temps, lorsque le bois était presque sans valeur, on continua à se servir de la hache pour entailler les arbres; la sève était recueillie dans des auges en bois et transportée au moyen de seaux à un point central, pour y être bouillie. Cette opération se pratiquait dans de grandes marmites suspendues à un poteau horizontal, sous un hangar rustique, qui n'abritait ni du soleil, ni de la pluie, ni de la neige, non plus que des cendres, des feuilles, des brins de mousse et d'écorce apportés par le vent. Les produits de cette fabrication primitive avaient une saveur forte, une couleur très foncée et une qualité variable. Toutefois, au cours des cinquante dernières années, la fabrication du sucre et du sirop d'érable fit de grands progrès; elle est aujourd'hui complètement industrialisée. L'une des premières améliorations consista en la substituer de la tarière à la hache pour inciser les érables; puis des baquets en bois prirent la place des récipients en écorce de bouleau et des auges grossièrement taillées; enfin, le chaudron s'effaça devant le bassin plat, lequel à son tour fut remplacé par l'évaporateur moderne, dont le fond est en tôle ondulée et qui est divisé en plusieurs compartiments. Autant pour la conservation de la vie de l'érable que par souci de propreté, la gouttière en bois a presque complètement disparu; en fait, on s'efforce actuellement de substituer le métal au bois dans tous les ustensiles venant en contact avec la sève, le sirop ou le sucre. Un inventeur ingénieux a obvié au coût élevé de la main-d'œuvre en mettant à profit les lois de la pesanteur dans la manipulation du liquide; dans une entreprise bien installée, la sève coule d'elle-même du récepteur suspendu à l'arbre jusqu'à une grande cuve, de là dans l'évaporateur et enfin, après que l'évaporation est achevée, dans les bidons qui serviront au transport du sirop. Mieux encore, lorsque le relief du sol d'une érablière le permet, des tuyaux (pipe lines) recueillent la sève à l'arbre et la conduisent jusqu'au lieu de fabrication ¹.

En 1912, feu le Dr Archibald Blue estimait approximativement la production annuelle du sucre d'érable, de 1851 à 1911, en millions de livres, ainsi qu'il suit: 1851-1861, 13.5; 1861-1871, 17.5; 1871-1881, 19; 1881-1891, 22.5; 1891-1901, 21.2; 1901-1911, 19.6.²

En ce qui concerne la province de Québec, il existe une statistique annuelle de ses produits de l'érable depuis 1918 jusqu'à 1923 inclusivement; elle est reproduite dans le tableau 35.

35.—Produits de l'érable dans la province de Québec, 1918-1923.

Année.	Sucre d'érable.			Sirop d'érable.			Valeur total du sucre et du sirop d'érable.
	Quantité.	Prix moyen par liv.	Valeur.	Quantité.	Prix moyen par gallon.	Valeur.	
	liv.	\$	\$	gallon.	\$	\$	\$
1918.....	10,173,622	0.15	1,526,043	1,928,201	1.50	2,892,301	4,418,344
1919.....	12,353,667	0.25	3,088,417	1,470,275	2.25	3,675,687	6,396,435
1920.....	15,615,141	0.20	3,123,023	1,449,649	2.50	3,624,123	6,747,151
1921.....	12,285,514	0.15	1,842,827	1,375,635	1.80	2,476,143	4,318,970
1922.....	9,016,650	0.15	1,352,497	1,575,074	1.80	2,835,133	4,187,630
1923.....	8,215,975	0.15	1,232,396	1,250,650	1.80	2,251,170	3,483,566

¹Ces détails sont extraits de "L'Industrie du sirop d'érable au Canada", par J. B. Spencer, B.S.A., 3ème édition, ministère de l'Agriculture, Ottawa, 1923.

²Statistique mensuelle, janvier 1912 (Vol. 5, n° 44, page 26).