

**34.—Production estimative et valeur des fruits dont on fait commerce au Canada, 1920-1923.**

Année.	Quantité.	Cours moyen.		Valeur totale.
		baril.	\$ c.	
<b>Pommes—</b>				
1920.....	5,828,632		2 58	15,016,607
1921.....	5,367,700		6 67	35,821,090
1922.....	5,048,405		4 90	24,692,182
1923.....	4,493,183		5 45	24,489,350
<b>Poires—</b>				
boiss.				
1920.....	520,330		1 38	715,776
1921.....	435,968		2 58	1,124,162
1922.....	461,227		1 45	668,854
1923.....	227,335		2 42	550,587
<b>Prunes—</b>				
1920.....	809,363		1 21	979,237
1921.....	575,575		1 47	844,412
1922.....	408,438		1 28	522,393
1923.....	348,482		2 00	696,964
<b>Pêches—</b>				
1920.....	1,077,195		1 19	1,281,632
1921.....	366,715		2 30	844,936
1922.....	577,561		1 56	904,325
1923.....	403,660		2 27	916,050
<b>Abricots—</b>				
1921.....	31,205		-	-
1922.....	37,766		-	-
1923.....	32,850		-	-
<b>Cerises—</b>				
1920.....	485,128		2 38	1,153,429
1921.....	211,210		2 75	580,827
1922.....	202,740		2 38	481,850
1923.....	203,125		3 56	722,440
<b>Fraises—</b>				
pinte.				
1920.....	15,658,346		0 19	2,977,041
1921.....	10,149,000		0 16	1,622,960
1922.....	8,678,200		0 18	1,538,050
1923.....	8,652,200		0 17	1,513,230
<b>Framboises—</b>				
1920.....	8,360,518		0 23	1,962,681
1921.....	7,522,950		0 15	1,123,001
1922.....	6,271,725		0 18	1,159,287
1923.....	4,496,840		0 23	1,044,001
<b>Autres baies—</b>				
1920.....	2,827,241		0 19	539,138
1921.....	2,931,790		0 17	489,062
1922.....	2,837,549		0 15	428,757
1923.....	2,527,700		0 20	494,691
<b>Raisins—</b>				
liv.				
1920.....	33,269,412		0 07	2,328,860
1921.....	46,872,308		0 05	2,812,338
1922.....	70,308,462		0 05	3,515,423
1923.....	42,135,077		0 06	2,742,030

**7.—Autres produits agricoles.**

**Sucre et sirop d'érable.**—La fabrication du sucre d'érable, exclusivement limitée à l'Amérique du Nord, se pratiquait en des temps fort éloignés, car antérieurement à l'arrivée de l'homme blanc, l'Indien avait appris à extraire la sève de l'érable et à en tirer parti. A l'approche du printemps, avec le tomahawk, il faisait aux érables une entaille verticale ou plutôt oblique, à l'extrémité inférieure de laquelle il plaçait un tuyau de sureau formant gouttière, qui recevait la sève et la conduisait goutte à goutte dans un récipient reposant sur le sol. Cette sève était ensuite enlevée au moyen d'un vase en écorce de bouleau, puis bouillie dans des pots en terre où elle se condensait en une espèce de mélasse; cette petite quantité de sirop épais et noirâtre était le seul sucre que connussent les Indiens, aussi y attachaient-ils un grand prix. Les premiers colons apprirent des Indiens l'art de faire