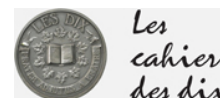


Les Cahiers des dix



Les origines du sucre d'érable

Lucien Campeau, S.J., S.R.C.

Number 45, 1990

URI: <https://id.erudit.org/iderudit/1015568ar>

DOI: <https://doi.org/10.7202/1015568ar>

[See table of contents](#)

Publisher(s)

Les Éditions La Liberté

ISSN

0575-089X (print)

1920-437X (digital)

[Explore this journal](#)

Cite this article

Campeau, L. (1990). Les origines du sucre d'érable. *Les Cahiers des dix*, (45), 53–66. <https://doi.org/10.7202/1015568ar>

Les origines du sucre d'érable

Par LUCIEN CAMPEAU, s.j., S.R.C.

Une question reste posée depuis longtemps pour les historiens: Comment a commencé l'exploitation du sucre d'érable? On y répond le plus souvent que les indigènes nord-américains en ont les premiers connu le procédé et qu'ils l'ont appris aux colons européens. Le témoignage de Lafitau porte à le penser et l'historiographie américaine a généralement adopté ce point de vue. D'autres attribuent la découverte au docteur Michel Sarrazin, arrivé au pays comme chirurgien militaire en 1685, qui fit des études de médecine à Reims et y obtint son doctorat en 1697, épousa à Montréal Marie-Anne Hazeur, le 20 juillet 1712, et décéda à Québec, le 8 septembre 1734. Le médecin du Roi mentionne bien avoir vu des platanes chez les Iroquois vers 1685. Il montre un intérêt certain pour l'acériculture. Mais on n'a pas la preuve qu'il en fut l'inventeur. Lors du voyage de Pehr Kalm en Nouvelle-France, venant de New York en 1749, le Suédois commença à trouver des érables à sucre après avoir dépassé Albany, aux portages entre l'Hudson et le lac Champlain. Bien qu'il ait relevé une trace d'entaillage, probablement pour boire l'eau d'érable, il ne semble pas que les Hollandais et Anglais habitant plus au sud aient alors fabriqué le sucre d'érable¹. Le volumineux *Index des New York Colonial Documents* ne relève même pas les mots *Maple* et *Maple sugar*. C'est en arrivant chez les Français, au fort Saint-Frédéric, que Kalm fut renseigné sur la façon

1. «Nous rencontrons des arbres qu'on a incisés pour en extraire la sève; ce doit être le fait de quelque'un qui est passé par ici au printemps et avait besoin d'une bonne boisson» (Jacques Rousseau et Guy Béthune, *Voyage de Pehr Kalm au Canada en 1749*. Tisseyre, Montréal, [1977], f. 578.

de produire cet aliment. Durant son périple en Nouvelle-France, il a touché le sujet à quelques reprises. Dans la colonie française, la production était alors généralisée et le sucre d'érable remplaçait tout à fait le sucre de canne dans les campagnes². Comment en était-on arrivé là?

À notre connaissance, la plus ancienne mention de l'eau d'érable est du P. Paul Le Jeune, en 1634. Les Montagnais, ses compagnons d'hivernement, lui ont raconté qu'ils tiraient de l'eau sucrée d'un arbre:

Quand la grande famine les presse, ils mangent des racleures ou des écorces d'un certain arbre qu'ils nomment *michtan*, lesquels ils fendent au printemps pour en tirer un suc doux comme du miel ou comme du sucre, à ce que m'ont dit quelques-uns. Mais à peine s'amuse-t-ils à cela, tant il en coule peu³.

À cette observation du jésuite, juxtaposons celle du récollet Sagard, qui paraît avoir été inspirée par lui:

S'ils sont pressés de la soif et qu'ils ne rencontrent point d'eau, ils ont l'industrie de faire une fente dans l'écorce des plus gros fouteaux qui sont en sève et en succent la douce et agréable liqueur qui en distille, comme nous soulions faire pour semblable nécessité et débilité du cœur.⁴

Par sa manière de s'exprimer, le P. Le Jeune ne laissait pas entendre un procédé long et compliqué comme la produc-

2. «De passage à la campagne, en visite chez les paysans, on ne présente pas d'autre sucre que celui de l'érable, que chaque habitant d'ici se procure lui-même au printemps» (Rousseau & Béthune, *Voyage de Pehr Kalm* f. 873).

3. *Relation* 1634 p. 132. Nous citons les *Relations* avec leur pagination originale, indiquée aussi dans les éditions critiques.

4. Sagard, *Histoire du Canada* 265. Cette information de Sagard est cependant suspecte, c'est-à-dire qu'elle n'a pas été acquise par lui d'expérience propre. Elle fait en effet partie d'un développement qui ne se trouvait pas dans le *Grand Voyage*, publié en 1632, mais qui est propre à l'*Histoire du Canada*, imprimée en 1636. Or cette seconde œuvre contient le *Grand Voyage* en substance et même textuellement, mais enrichi d'autres observations puisées en d'autres écrits des Récollets et dans les *Relations* des Jésuites déjà publiées. Celle que nous extrayons ici est probablement un commentaire du témoignage donné en 1634 par le P. Le Jeune sur la sève du *michtan*, que l'auteur récollet identifie ici avec les fouteaux (*fagus*), c'est-à-dire les hêtres.

tion du sucre d'érable. Et en fait, les *Relations*, jusqu'à la fin de la série, en 1673, observent un silence complet sur l'ébullition de l'eau d'érable. Le terme *michtan* n'évoque qu'une sève comestible. Il ne reste à ce propos qu'une aventure du P. Henri Nouvel, racontée en 1672. Cela se passait au nord du lac Huron.

J'y trouvay à donner le baptesme à cinq enfans et à un jeune homme malade, pour le salut duquel la Providence a eu les yeux plus ouverts que moy, parce que, l'ayant baptisé par mégarde non pas avec de l'eau naturelle, mais avec une certaine liqueur qui coule des arbres vers la fin de l'hyver, qu'on appelle eau d'érable, que je prenois pour de l'eau naturelle, je reconnus mon erreur lorsque, voulant donner à ce malade quelque prise de thériaque, je demanday de l'eau d'érable, qui estant naturellement sucrée est plus propre à cet effet, on me présenta de la mesme liqueur dont je m'estois servy pour le baptiser, ce qui m'obligea à réparer cette faute heureusement peu auparavant sa mort⁵.

Le témoignage du P. Nouvel atteste bien la connaissance et l'usage de l'eau d'érable. Mais il ne rompt d'aucune façon la discrétion des *Relations* sur l'industrie née de ce produit. Ce silence sur le sirop et le sucre d'érable, productions si spéciales du nouveau continent, ne serait pas naturel si ces aliments avaient déjà été connus et usuels avant 1672. Comment Pierre Boucher, pourtant attentif à vanter les richesses de son pays, aurait-il pu, en 1664, omettre de parler du sucre et du sirop d'érable, s'il les avait connus?

Il y a une autre espèce d'arbre qu'on appelle hérable, qui vient fort gros et haut. Le bois en est fort beau, nonobstant quoy on ne s'en sert à rien qu'à brûler ou pour emmancher des outils. A quoy il est fort propre, à cause qu'il est extrêmement doux et fort. Quand on entaille ces hérables au printemps, il en dégoute quantité d'eau, qui est

5. *Relation* 1672 116-117.

plus douce que l'eau détrempée dans du sucre, du moins plus agréable à boire⁶.

Les deux témoignages du Père Nouvel et de Pierre Boucher suggèrent bien qu'on faisait en leur temps la cueillette, en quantité appréciable, de l'eau d'érable. Le premier laisse entendre que les indigènes en faisaient un usage médical. Mais comment l'un ou l'autre aurait-il pu omettre de parler de production de sirop ou de sucre, si elle avait dès lors été généralisée?

La première mention du sucre d'érable par un missionnaire, on la trouve sous la plume du P. Sébastien Rasle, apôtre des Abénakis à Narantsouak, sur le Kennebec, le 15 octobre 1722:

Le seul adoucissement que j'y apporte (à la *sagamité*), c'est d'y mêler un peu de sucre pour en corriger la fadeur. On n'en manque point dans ces forêts. Au printemps, les érables renferment une liqueur assez semblable à celle que contiennent les cannes des îles. Les femmes s'occupent à la recevoir dans des vases d'écorce, lorsque ces arbres la distillent. Elles la font bouillir et elles en tirent un assez bon sucre. Le premier qui se tire est toujours le plus beau⁷.

Cette fois, la façon du sucre est parfaitement marquée. On la trouve pratiquée chez les Abénaquis de la rivière Kennebec, qui sont encore à ce temps assez isolés des Anglais et n'ont pas grandement subi leur influence, attachés qu'ils sont à leur missionnaire. L'industrie est acclimatée chez eux en 1722, comme elle l'est chez les indigènes de Nouvelle-France, au témoignage contemporain du P. Joseph-François Lafitau.

Ce dernier, qui a vécu en Nouvelle-France de 1712 à 1717 et de 1727 à 1729, attribue la fabrication du sucre d'érable aux indigènes du continent. Il la décrit ainsi:

6. Pierre Boucher *Histoire véritable et naturelle* 44-45.

7. Lettre du P. S. Rasle à son neveu, Narantsouak, 15 octobre 1722, dans Thwaites, *The Jesuit Relations* 67 95.

Au mois de mars, lorsque le soleil a pris un peu de force et que les arbres commencent à entrer en sève, elles (*les femmes*) font des incisions transversales avec la hache sur le tronc de ces arbres, d'où il coule en abondance une eau qu'elles reçoivent dans de grands vaisseaux d'écorce. Elles font ensuite bouillir cette eau sur le feu, qui en consume tout le phlegme et qui épaissit le reste en consistance de syrop ou même de pain de sucre, selon le degré et la quantité de chaleur qu'elles veulent lui donner. Il n'y a point à cela de mystère... Les François le travaillent mieux que les sauvagesses, de qui ils ont appris à le faire, mais n'ont pu encore venir à bout de la blanchir et de la raffiner⁸.

Il y a lieu de douter sérieusement que les indigènes nord-américains aient eux-mêmes découvert la fabrication du sirop et du sucre d'érable par ébullition. Bien qu'ils ne soient pas nombreux, les témoignages des Français attestent clairement dès le début que les Indiens connaissaient le goût de l'eau d'érable et la recherchaient. Dès 1634, on l'a vu, le P. Le Jeune a appris d'eux qu'ils en faisaient usage au printemps. En 1636, l'*Histoire du Canada* de Sagard leur faisait tirer de l'eau sucrée, mais du hêtre. Dièreville, en 1699, fera découler cette eau des sycomores. Ces arbres, surtout les derniers, ressemblent à l'érable et la confusion est facile. Mais tout compte fait, jusqu'en 1670, seule la connaissance de l'eau d'érable est établie, non la production du sirop et du sucre à partir d'elle. Le silence, sur une invention aussi remarquable, fait conclure à l'inexistence du procédé. Il est d'ailleurs général. Les deux colonies américaines les plus proches de la Nouvelle-France, la Nouvelle-Angleterre et New-York, ne rapportent rien sur ce point. Leur expansion n'a pas atteint à cette époque les forêts d'érables. Quant aux indigènes connus des Jésuites, on n'a remarqué chez eux aucune industrie de cette nature. La connaissance des Montagnais et des Algonquins qu'en eurent les missionnaires était ancienne et intime. Ils eurent un contact

8. Joseph-François Lafitau, *Moeurs des Sauvages américains* III 140.

encore plus approfondi avec les Hurons de la baie Georgienne durant seize ans. Le P. Druillètes avait voyagé chez les Abénaquis sans rien remarquer. Les jésuites vécurent chez les Iroquois de 1656 à 1658, puis de 1668 à 1684, sans rapporter quoi que ce soit sur ce sujet. Et la Nouvelle-France elle-même n'aurait pu pratiquer cette industrie sans qu'il en fût resté des traces.

Marin Dièreville la montre cependant établie à Port-Royal, y ayant vécu de 1699 à 1700. Dans son style particulier, mi vers, mi-prose, voici ce qu'il dit de l'érable:

Au lieu des cannes dont les ports rendent le sucre blanc qui nous vient de plus loin, pour les Acadiens la nature a pris soin d'en mettre dans les sycomores au commencement du printemps. De leur écorce il sort une liqueur sucrée qu'avec grand soin les habitants recueillent dans chaque contrée. Ce breuvage me semblait bon et je le buvais en rasade; il ne fallait que du citron pour faire de la limonade.

Pour recevoir cette douce liqueur qui est aussi claire que de l'eau de roche, on fait dans l'arbre, à coups de hache, un trou assez profond en forme d'auge et des taillades à l'écorce qui aboutissent à ce réservoir, afin que l'eau y coulant tombe dedans. Quand il est plein, ce qui arrive assez promptement, la sève étant dans temps-là dans sa plus grande force, l'eau tombe dans un petit dalot de bois appliqué sur le bord de l'auge dans un vaisseau qui est au pied de l'arbre. On fait la même chose à plusieurs arbres tout à la fois, de sorte qu'il en sort beaucoup de liqueur, qu'on a soin de venir lever tous les jours tant qu'ils en fournissent. On la fait bouillir jusqu'à la siccité dans un grand chaudron; en diminuant, petit à petit elle devient en sirop, et puis en sucre roux qui est très bon⁹.

À la manière dont le chirurgien-marchand en parle, la fabrication du sirop et du sucre d'érable est bien établie à

9. Dièreville, *Relation du voyage de Port-Royal de l'Acadie*, dans Melvin Gallant, éd., *Dièreville, Voyage à l'Acadie 1699-1700, La Société historique acadienne*, vol. 16, no 3-4, p. 98.

Port-Royal en 1699. Mais l'entaillage, tel qu'il le décrit, paraît être un massacre de l'arbre. La technique ne peut être qu'à ses débuts. Il n'y a pas lieu de penser que l'industrie soit moins avancée dans la Nouvelle-France du Saint-Laurent, dont les forêts sont encore plus favorables à cette opération.

La Hontan, dont le séjour sur le Saint-Laurent eut lieu de 1683 à 1688, est en fait le plus ancien témoin de la façon du sirop et du sucre d'érable. Il en parle ainsi:

Pour en tirer cette liqueur, on taille l'arbre deux pouces en avant dans le bois et cette taille, qui a dix ou douze pouces de longueur est faite de biais. Au bas de cette coupe on enchasse un couteau dans l'arbre aussi de biais, tellement que, l'eau rencontrant le couteau qui la traverse, elle coule le long de ce couteau, sous lequel on a le soin de mettre des vases pour la contenir. Tel arbre en peut rendre cinq ou six [x] bouteilles par jour. Et tel habitant en Canada pourroit ramasser vingt barriques du matin au soir, s'il vouloit entailler tous les érables de son habitation. Cette coupe ne porte aucun dommage à l'arbre. On fait de cette sève du sucre et du sirop si précieux qu'on n'a jamais trouvé de remède plus propre à fortifier la poitrine¹⁰.

Au vrai, cette manière d'entailler semble encore compliquée et inutilement dommageable à l'érable, quoi qu'en dise l'auteur sur la foi des praticiens. Elle n'est guère économique, s'il faut un couteau pour chaque arbre. On n'a pas l'impression que le procédé observé par La Hontan ait été amélioré et simplifié. Peut-être n'a-t-il connu que des amateurs. C'est ce qui semble confirmé par ce qu'il ajoute:

Peu de gens ont la patience d'en faire, car comme on n'estime jamais les choses communes et ordinaires, il n'y a guères que les enfans qui se donnent la peine d'entailler ces arbres. Au reste, les érables des pays septentrionaux ont plus de sève que ceux des parties méridionales, mais cette sève n'a pas tant de douceur¹¹.

10. La Hontan, *Mémoires de l'Amérique Septentrionale*, Amsterdam, 1728, II 62-64.

11. *Ibid.*

La Hontan paraît donc saisir une industrie encore à son début et au stade du jeu et de l'expérimental. Un canal long de dix ou douze pouces en pente dans l'écorce et enfoncé de deux pouces dans l'aubier, stoppé par une lame de couteau faisant gouttière, ne peut être que le début de l'art. Sous peu une forêt d'érables serait ruinée par là, sans compter la dépense en couteaux. La manière d'entailler est peut-être empruntée aux Indiens qui ne se souciaient pas de la survie de l'arbre. Mais ce souci est explicite chez les Français. L'écrivain est le seul à décrire ainsi l'entailage. L'exploitation sera généralisée en peu d'années et à moindres frais. Cela nous permet toutefois de reconnaître qu'on se trouve, pendant le séjour de l'officier français, de 1683 à 1688, au commencement de l'industrie érablière.

La découverte coïncide avec l'arrivée de La Hontan à Québec ou la précède de peu d'années, car elle attire aussi l'attention des savants de la Royal Society de Londres en 1685. Elle fait cette année-là l'objet d'une communication qui se lit ainsi:

An Account
of a sort of sugar
made of the juice of the maple in Canada.

The Savages of Canada in the time that the sap rises in the maple make an incision in the tree by which it runs out. And after they have evaporated 8 pounds of the liquor, there remains one pound as sweet and as much sugar as that which is got out of the canes. Part of the same sugar is sent to be refined at Rouen. The Savages have practised this art longer than any now living among them can remember. There is made with this sugar a very good syrup of maidenhair¹² and other capillary plants which is used in France¹³.

12. Le *maidenhair* est une sorte de fougère, l'adianthe pédacée, qui avait aussi été trouvée au Canada dès 1635 et dont on expédiait des paquets en France. On en faisait un sirop médicinal. Le sucre d'érable s'adaptait bien à cette fin.

13. *The Royal Society of London. Philosophical Transactions*, vol. 15 (1685) p. 988.

Ce témoignage, l'un des plus anciens, attribue bien aux indigènes le mérite d'avoir inventé la fabrication du sucre d'érable. Il est peut-être la source de la tradition qui a prévalu depuis lors. Il n'en demeure pas moins une attestation indirecte passée de France en Angleterre, plutôt qu'originaires de Nouvelle-France. Il ne nous paraît pas compenser le silence des sources antérieures, spécialement celui des missionnaires qui ont vécu familièrement pendant quarante ans avec les mêmes autochtones en toutes les saisons. Publiées annuellement de 1632 à 1673, les *Relations* ne pouvaient guère éviter de signaler au moins quelques fois un sujet aussi remarquable durant une période aussi longue. Donc, si les Indiens connaissaient depuis longtemps l'eau d'érable, le secret de la tourner en sucre était récent. Cette industrie est née en Nouvelle-France et plus précisément sur le Saint-Laurent. Charlevoix nous paraît avoir meilleure raison que Lafitau et les savants anglais, en écrivant:

Il y a bien de l'apparence que les sauvages, qui connoissoient fort bien toutes les vertus de leurs plantes, ont fait de tout tems de cette eau l'usage qu'ils en font encore aujourd'hui. Mais il est certain qu'ils ne sçavoient pas en former le sucre, comme nous leur avons appris à le faire. Ils se contentoient de lui donner deux ou trois bouillons, pour l'épaissir un peu et en faire une espèce de sirop qui est assez agréable¹⁴.

Michel Sarrazin, premier docteur en médecine de la Nouvelle-France, a laissé son nom attaché à l'érable, à cause d'une communication sur cet arbre envoyée par lui à l'Académie Royale des Sciences de Paris et lue à la séance du 19 août 1730. Ce texte, qu'on dit avoir été long, est conservé manuscrit aux archives de la même institution, mais n'a jamais été publié. Il n'en a paru qu'un résumé de deux pages dans *Histoire de l'Académie Royale des Sciences*, année M. DCC. XXX, Amsterdam, Pierre Mortier, 1732, pages 89-90.

14. Charlevoix, *Histoire de la Nouvelle-France*, Nyon, Paris, 1744, III 122.

Selon ce résumé, Sarrazin, présentait quatre représentants des nombreuses espèces de l'*Acer* ou érable. Il vaut mieux reproduire ici ce texte assez court, qui témoignera mieux que nous de l'information du médecin canadien:

M. Sarrazin, médecin de Québec, correspondant de l'Académie, a trouvé dans l'Amérique Septentrionale quatre espèces d'érable, qu'il a envoyées au Jardin Royal, après leur avoir imposé des noms. Le quatrième, qu'il appelle *Acer Canadense sacchariferum, fructu minori, Domini Sarrazin*, est un arbre qui s'élève de 60 ou 80, dont la sève, qui monte depuis les premiers jours d'avril jusqu'à la moitié de mai, est souvent assez sucrée, ainsi que l'ont aisément reconnu les sauvages et les François. On fait à l'arbre une ouverture, d'où elle sort dans un vase qui la reçoit et, en laissant évaporer, on a environ la vingtième partie de son poids qui est de véritable sucre, propre à être employé en confitures, en sirops, etc. Un de ces arbres, qui aura trois ou quatre pieds de circonférence, donnera dans un printemps, sans rien perdre de sa vigueur, soixante ou quatre-vingt livres de sève. Si on en vouloit tirer davantage, come on le pourroit, il est bien clair qu'on affoiblirait l'arbre et qu'on avanceroit sa vieillesse.

Cette sève pour être sucrée, demande des circonstances singulières, qu'on ne devineroit pas et que monsieur Sarrazin a remarquées par ses expériences: 1° Il faut que, dans le tems qu'on la tire, le pied de l'arbre soit couvert de neige, et il en faudroit apporter, s'il n'y en avoit pas; 2° Il faut qu'ensuite cette neige soit fondue par le soleil et non par un air doux; 3° Il faut qu'il ait gelé la nuit précédente. Cette espèce de manipulation, dont la nature se sert pour faire le sucre d'érable, ressemble assez à quelques opérations délicates de chimie, où l'on fait des choses qui paroissent opposées et où celles qui paroissent les plus semblables ne sont pas équivalentes pour l'effet.

Encore une remarque curieuse de monsieur Sarrazin, c'est que la sève de tel érable, qui ne sera point bonne à faire du sucre, le deviendra une demi-heure ou tout au plus

une heure après que la neige, dont on aura couvert le pied de l'arbre, aura commencé à fondre. Cette neige s'est donc portée dans les tuyaux de l'érable et y a opéré avec une grande vitesse.

Selon ce résumé, Michel Sarrazin présentait quatre représentants du genre nombreux de l'*Acer* ou érable, mais on n'a rapporté le nom que d'un seul: l'*Acer Sacchariferum*. Il est sans doute l'*Acer Saccharum* de nos botanistes, érable à sucre, ou franc, le plus répandu en notre pays, le plus exploité et donnant le meilleur sucre. Son bois est aussi d'excellente qualité. Les autres espèces attestées par Sarrazin ont probablement été l'*Acer rubrum*, érable rouge dit aussi plaine chez nous, et l'*Acer nigrum*, érable noir. Mais ce que nous appelons principalement plaine est l'érable argenté, qui croît surtout dans la région montréalaise et dont la feuille est devenue l'emblème national canadien.

Le rapport fait sur la communication de Sarrazin ne nous impressionne guère par sa qualité. Il se peut que l'ignorance du rapporteur porte une partie de la responsabilité. Les observations faites sont superficielles et naïves, même absurdes. Elles ne suffiraient pas à la gloire du savant canadien, qui ne semble avoir donné aucune description de l'industrie sucrière.

C'est à Pehr Kalm qu'on doit emprunter une telle description. Le savant suédois s'est fort intéressé à l'érable lors de son voyage au Canada, en 1749. Cependant, même s'il a vu quelques arbres entaillés avant d'atteindre le lac Champlain, ce n'est qu'après son entrée en Nouvelle-France qu'il parle longuement de cet arbre et de son produit. Il est à propos de le citer ici, malgré la longueur de l'extrait.

Erable à sucre pousse au Canada en assez grande abondance en forêt et devient un arbre élevé. C'est de lui qu'on extrait au Canada, chaque année, une si grande quantité de sucre. Presque tous les soldats du fort où nous séjournons (*Saint-Frédéric*) et presque tous les paysans de cette région-ci en fabriquent chaque année en abondance,

mais on dit que les sauvages d'Amérique sont les grands maîtres en la matière. On commence par faire couler la sève de l'arbre dès que la neige se met à fondre au printemps. Et l'arbre en donne ordinairement pendant une période de trois semaines. Plus il gèle durant la nuit, plus la sève coule durant la journée suivante. S'il survient une forte chaleur, l'écoulement s'arrête.

On fait un trou dans l'arbre pour y former une rigole dans laquelle la sève pourra couler... Quand on opère de la bonne façon sur les arbres, il n'en sont aucunement endommagés et peuvent au contraire persister et donner de la sève pendant d'assez nombreuses années. On doit pratiquer l'incision de l'arbre en remontant et non pas en descendant, car dans ce dernier cas la pluie pourrait y pénétrer et pourrir l'arbre. On doit en outre veiller à ce que l'incision soit faite chaque année sur le même côté de l'arbre. Si on la pratiquait une fois sur une face et une fois sur l'autre, l'arbre mourrait après quelques années.

Les arbres donnent à peu près tous la même quantité de sève, mais les grands en donnent cependant davantage. Ceux dont on extrait la sève depuis de nombreuses années en donnent proportionnellement une moins grande quantité, mais leur sève est plus sucrée. On compte ordinairement qu'un arbre peut donner douze pots... environ en l'espace de vingt-quatre heures, car la sève coule sans discontinuer. D'une barrique de sève on peut tirer, après cuisson, dix livres de bon sucre. Deux personnes peuvent, au cours d'une saison de printemps, fabriquer sans difficulté 200 livres de sucre.

Lorsqu'on a recueilli une barrique de sève, ou la quantité désirée, on fabrique le sucre de la façon suivante. On dispose d'un grand chaudron de fer ou de cuivre, que l'on remplit de sève et l'on y met à cuire jusqu'à ce que le liquide soit si épais que la cuillère ne puisse plus y tourner. Lorsque cette épaisseur est obtenue, on transvase la pâte dans un moule ou vase, à volonté, et lorsqu'elle est refroidi-

die, le sucre est prêt. La qualité du chaudron utilisé, qu'il soit en fer ou en cuivre, est, dit-on, sans importance.

Si l'on veut obtenir du sirop, on ne poursuit pas la cuisson jusqu'à ce que la sève devienne aussi épaisse, mais on l'arrête dès que celle-ci commence à épaissir. On peut obtenir ainsi un sirop de la consistance que l'on désire. Ce sirop est assez sucré. J'en ai bu aujourd'hui. Le commandant m'en a versé un peu dans un verre et je l'ai additionné d'eau, mais c'était encore si sucré que j'ai dû y ajouter beaucoup plus d'eau avant de pouvoir le boire. Le goût est l'un des plus agréables qui puissent être. Ce sirop est cependant très fluide et à peine plus épais que l'eau¹⁵.

Michel Sarrazin, parmi plusieurs sujets de ses observations, a été amené à faire une description de l'érable. Mais il ne semble pas avoir été le promoteur de son exploitation. Lorsqu'il est arrivé au pays comme chirurgien militaire en 1685, à l'âge de 26 ans, elle était déjà commencée, comme on le sait par La Hontan. Elle ne semble pas avoir tardé à se répandre, aussi bien chez les Français que chez les aborigènes. Mais le silence des sources ne permet pas de penser que la façon du sucre d'érable était connue et appliquée durant les deux premiers tiers du dix-septième siècle.

A handwritten signature in dark ink, reading "Lucien Campece" followed by a stylized flourish or number "7".

15. Rousseau & Béthune, *Voyage de Pehr Kalm* f. 641.

