

Expressions du temps des sucres :

Acéricole :

Relatif à l'exploitation de l'érable à sucre.

Acériculteur (trice) :

Personne qui exploite une érablière.

Acériculture :

Exploitation et culture de l'érable à sucre.

Année de sucre :

Bonne année, année fructueuse. Si un sucrier a cinquante ans de sucre, c'est qu'il en fabrique depuis autant d'années.

Batée :

Sirop ou sucre d'érable fabriqué en une seule cuisson

Bordée de sucre :

Précipitation normale de neige augmentant la coulée des érables. La bordée des sucres est une forte précipitation de neige et n'arrive qu'une fois pendant la saison des sucres.

Bouilleuse :

Évaporateur

Bourre de sucre (de sucrerie) :

Produits de l'érablière (sirop, tire, sucre, etc.)

Cabane à sucre :

Endroit où l'on fait bouillir la sève d'érable pour produire du sirop d'érable, appelée aussi sucrerie.

Cabaner :

Laver et sécher les chaudières à la fin de la saison des sucres.

Calorimètre :

Instrument mesurant le pourcentage de transmission de la lumière et servant à classer le sirop d'érable.

Caribou de cabane :

Alcool (vin rouge et whisky) coupé d'eau d'érable tirée de la bouilleuse.

Chalumeau :

Tuyau enfoncé dans l'entaille des érables pour canaliser la sève qui s'en écoule.

Chemin de cabane :

Chemin utilisé pour courir les érables.

Coulant :

Nom donné aux érables (érablière de 10 000 coulants = érablière de 10 000 érables)

Coulée :

Période où la sève d'érable coule de l'entaille. Aussi, processus par lequel la sève d'érable donne son eau.

Courir les érables (l'érablière) :

Aller d'un arbre à l'autre pour recueillir l'eau d'érable et la transporter à la cabane.

Densimètre :

Instrument qui mesure l'épaisseur (densité) d'un liquide. Il indique la teneur en sucre de la sève.

Eau d'érable :

Sève d'érable

Entaille :

Trou percé dans le tronc d'un érable, dans lequel on enfonce un chalumeau.

Érable à sucre :

Principal producteur de sève utilisée pour la fabrication du sirop d'érable.

Érable sucré :

Qui est plus exposé au soleil ou situé sur le versant d'une colline.

Érablière :

Plantation d'érables exploitée pour l'industrie des produits de l'érable.

Évaporateur :

Appareil qui sert à évaporer l'eau contenue dans la sève d'érable et la transformer en sirop.

Faire les sucres :

Exploiter l'érablière

Génération de sucre :

Un sucrier de la 4e génération de sucre, est le 4e descendant de la famille à posséder et exploiter la même érablière.

Gouge :

Ciseau servant à entailler les érables

Goutterelle :

Ancêtre du chalumeau, planchette qui servait à canaliser l'eau d'érable de l'entaille jusqu'à la chaudière, appelée aussi goudrelle ou goudrille.

Oiseau de sucre :

Oiseau de la famille des mésanges qui arrive à l'époque de l'entaillage des érables.

Oreilles-de-Christ (de-crisse) :

Grillades de lard

Pain de sucre :

Sucre moulu en bloc ou colline située sur le terrain de la sucrerie.

Palette :

Petite spatule de bois fabriquée à la cabane servant à lécher la palette. Pour brasser le sucre et le faire tourner, on se sert d'une grande palette. La Palette! exclamation signifiant que le sirop est à point pour y tremper des palettes qu'on léchera ensuite.

Panne (tôle) :

Grande casserole servant à bouillir l'eau d'érable.

Papillon de sucre :

Papillon gris et blanc qui apparaît vers la fin de la saison des sucres et se noie dans les chaudières d'eau d'érable.

Partie de sucre :

Fête et réjouissances à la cabane à sucre avec consommation d'un repas de cabane et de produits d'érable.

Plaine :

Nom commun de l'érable rouge

Réduit :

Sève bouillie qui n'a pas encore atteint la consistance du sirop.

Sève :

Liquide nutritif élaboré par les arbres pour leur croissance.

Sucre de sève :

Sucre amer et de couleur foncée fabriqué à la fin de la saison.

Sucre du pays :

Sucre d'érable

Sucrierie :

Cabane à sucre

Sucrier :

Homme travaillant à la fabrication des produits de l'érable.

Tempête du nordet :

Neige poussée par un vent nord-est qui colle aux pignons des granges, aux troncs et branches des arbres et annonce la venue du temps des sucres

Temps des sucres :

Saison de production du sirop, de l'entaillage et désentaillage des érables et de ses parties de sucre, aussi appelé saison des sucres.

Trempette :

Pain trempé dans de la sève bouillante.

www.laroutedessucres.com