

LISTE DES ILLUSTRATIONS.

	PAGE
Fig. 1 Une érablière en pleine frondaison.....	2
" 2 Sirop d'érable.....	4
" 3 Sucre d'érable.....	4
" 4 La fabrication du sucre d'érable. Scènes d'autrefois.....	10
" 5 Vieilles méthodes encore employées pour la cuisson dans les localités arrières.....	11
" 6 Un coin d'érablière dans un canton de l'est.....	14
" 7 Les ramasseurs en tournée.....	15
" 8 La sève est recueillie dans la tonne.....	16
" 9 La sève coule par des conduites métalliques de l'érablière à la cabane	17
" 10 Un jour de gala dans une sucrerie du parc Algonquin.....	18
" 11 Une cabane à sucre pendant la saison de fabrication dans le comté de Missisquoi, Québec.....	21
" 12 Une scène printanière au pays de l'érable.....	22
" 13 Une cabane en ciment, dans l'ouest de l'Ontario.....	23
" 14 Arrivée d'un chargement de sève à la cabane dans une érablière de seize cents arbres du comté de Compton, Québec.....	24
" 15 Déchargement de la tonne à la cabane.....	25
" 16 Modèles d'évaporateurs modernes.....	26
" 17 Modèles d'évaporateurs modernes.....	27
" 18 Tonne de ramassage moderne, en position pour le déchargement à la cabane.....	28
" 19 Chaudières en place.....	29
" 20 Un plaisir printanier.....	30
" 21 Modèles de chalumeaux.....	31
" 22 Le ramasseur de sève faisant sa tournée.....	34
" 23 Un ramasseur qui se sert d'un traîneau à main et de bidons à lait.....	35
" 24 Un ramasseur du vieux temps avec ses ustensiles démodés.....	36
" 25 Intérieur d'une cabane à sucre.....	37
" 26 Ecumoire pour débarrasser la sève bouillante de ses impuretés.....	38
" 27 Couloir à sirop en feutre.....	39
" 28 Thermomètre.....	41
" 29 Saccharomètre.....	41
" 30 Une caisse de sirop d'érable prête à être expédiée.....	44
" 31 Etiquette autorisée par la société coopérative des producteurs de sucre et de sirop d'érable purs.....	56
" 32 Les produits d'érable qui se sont partagés les \$500 offerts en prix au concours.....	61