

THE
GRIMM MFG. CO.

58 Rue Wellington

MONTREAL.

L'EVAPORATEUR CHAMPION

et ustensiles pour fabricants de sucre d'érable-

1908
Gx

INTRODUCTION

Partant avec l'idée qu'un article de première classe est toujours en demande nous nous efforçons à faire des évaporateur et ustensils, pour l'exploitation des érablières, de première ordre pour remplir la demande d'un tel article.

Nos efforts ont été couronnés de succès puisque nos affaires, à leur début, bornées à la demande d'un marché local, sont maintenant dispersées dans toutes les Provinces du Canada et tous les états des Etats-Unis où croissent les érables.

Notre local pour manufacturer a nécessairement grandi avec le volume de nos affaires et maintenant trois manufactures, les plus grandes de leur genre sur le continent, sont consacrées exclusivement à la fabrication de ces effets.

Ces manufactures sont munies de machineries les plus modernes et économiques, nous permettant de fabriquer nos produits avec le moins de dépenses possibles.

Le secret de notre succès est l'usage continuel des meilleurs matériaux et main d'œuvre dans notre fabrication.

Ceci est maintenant connu et les meilleurs autorités concèdent que nous nous servons de matériaux de 50 à 100 pour cent plus durable que nos compétiteurs.

Nous nous faisons un plaisir, d'expédier à ceux qui ont l'intention d'acheter, une spécification et estimé de ce qu'ils ont besoin, et de leur donner tout renseignement possible avec aussi les noms de personnes dans leur localité, se servant de nos produits.

Nous avons fait signer des requêtes par au-delà de 5000 exploiters de sucreries, adressées au Gouvernement Fédéral avec le résultat que des bulletins ont été émis exposant les noms de falsificateurs de produits d'érables; le Gouvernement se propose de poursuivre tout falsificateur qui n'étiquette pas ses produits comme étant "Composés".

Nous adresserons à tout ceux qui en feront la demande des bulletins et traités bien utiles, émis par le Gouvernement Fédéral sur la manufacture et production des sucre et sirop d'érable.

LA CIE MANUFACTURIERE GRIMM

16277

58 Rue Wellington

MONTREAL

Exploitation Erabliere

La moyenne annuelle de sucre d'érable produit au Canada est à peu près de 17,804,825 livres. Cette production en 1900 a représenté une valeur de \$1,780,482.00 faite dans les quatre provinces de Québec, Ontario, Nouveau Brunswick et la Nouvelle Ecosse, classifiées comme suit; Québec 13,564,819 livres; Ontario, 3,912,840; Nouveau Brunswick, 207,450; Nouvelle Ecosse, 112,496; les autres provinces ayant produit 7,520 livres. Le Canada fournit au-delà des trois septième de la production de sucre et de sirop d'érable du monde entier, et si les moyens d'exploitation permettaient d'obtenir un rendement proportionné au nombre d'érables que ce pays renferme, la production pourrait facilement être dix fois plus considérable qu'à l'heure actuelle.*

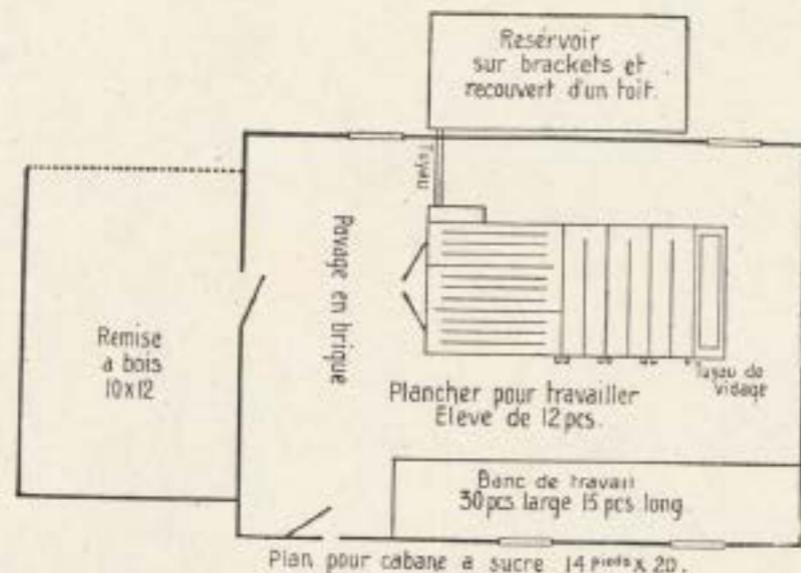
Les milliers de personnes qui dès leur enfance ont appris à faire le sucre, n'ont pas besoin de renseignements, mais pour ceux qui ont l'intention d'exploiter une sucrerie et qui en ont qu'une faible idée, nous nous efforcerons dans ce petit travail à leur être utiles et les intéresser, et donner ainsi des réponses à une foule de questions que nous recevons par lettres de nos clients.

La Cabane a Sucre et son Emplacement.

La première question à être considéré, lorsqu'on veut établir une sucrerie est l'emplacement de la maison ou Cabane à sucre.

Pour le choix du site, il faut prendre l'endroit le plus central pour éviter des pas à faire pour puiser l'eau d'érable, et prendre de préférence un endroit situé sur le versant d'un côteau, afin de pouvoir déverser l'eau d'érable dans votre réservoir sans être obligé de le faire avec des seaux. Ayez soin de faire ce choix pour ne pas être incommodé par l'eau à la fonte de la neige.

*Recensement du Canada 1901



Bâtissez votre Cabane à Sucre en Été.—On remet trop souvent l'établissement de la sucrerie à un temps peu favorable pour faire un ouvrage stable, et bien fait. Pour bien bâtir, et faire les fondations pour qu'elles soient à l'abri des gelées, il faut faire cette ouvrage en été, ou de bonne heure l'automne afin que la fournaise pour l'évaporateur soit placée sur une fondation solide avant les gelées. Le plan plus haut est pour une bâtisse de 14x20 pieds, qui est suffisamment grande pour un évaporateur de 3x12 pieds, que nous considérons avoir la capacité de 500 vaisseaux. Vous pouvez employer des poteaux de 8 pieds, ayant soin de faire un ventilateur dans le faite de la bâtisse, pour permettre à la

vapeur d'y passer. Ce ventilateur devra avoir au moins douze pieds de long par quatre de large. Plus votre bâtisse sera chaude, plus vite se fera l'évaporation, et moins vous serez incommodé par la vapeur. Ayez soin de faire un bon planché à votre cabane, soit en bois ou en pierre, brique ou ciment, ces dernier matériaux étant moins dangereux pour le feu.

Quand Entailler—Dans la Province de Québec le temps de l'entaillage varie chaque année mais généralement le temps d'entailler les sucreries, est vers le milieu de Mars, lorsque l'atmosphère est devenue assez chaude pour dégeler les glaces formées par le froid de la nuit précédente; c'est alors qu'il faut se tenir prêt pour ne pas perdre de coulées. Les premières font le meilleur sirop, l'eau d'érable étant fraîche se conserve mieux.

Il faut réduire chaque jours, en sirop l'eau d'érable coulée durant la journée, car la sève à l'air se décompose, et se gâte très vite.

JOS. H. LEFEBVRE, Waterloo, Qué., écrit 5 août, 1908 : En réponse à votre demande, je dois vous dire que depuis vingt ans que je fais du sucre j'ai eu occasion de me servir de différentes sortes d'évaporateurs. Il y a trois ans au printemps dernier, j'ai acheté un des vôtres et depuis ce temps je fais du sucre et du sirop à mon goût. Je trouve que votre Evaporateur a les avantages suivants sur ceux que j'ai essayé avant : 1^{er}. Il prend moins de bois. 2^{ème}. Il évapore l'eau plus vite. 3^{ème}. L'eau restant si peu de temps en ébullition avant d'être réduite en sirop, que le sirop n'a pas le temps de rougir. 4^{ème}. Il finit le sirop sans être obligé de le reprendre, une fois sorti de la machine. 5^{ème}. Le sirop est plus beau, et commande un meilleur prix. L'an dernier j'ai acheté 2,000 de vos goudrelles No. 2, et je trouve à côté d'autres sortes dont je me sers, que les vôtres donnent un rendement plus fort que les autres. J'attribue cela au fait que les vents et le soleil ne peuvent assécher la coupe de l'entaillage.

MOISE LAVALLE, Hemmingford, Qué., écrit juin 6, 1908 : Il me fait plaisir de recommander à tous ceux que cela concerne, vos Evaporateurs Champion. Je certifie que c'est le meilleur inventé jusqu'à nos jours.

Je considère que non seulement il travaille plus rapidement et plus commodément, mais qu'il consomme moins de bois que les autres. Je ne pourrais assez recommander l'Evaporateur Champion, et à vous tous, qui désirez avoir un Evaporateur, si vous voulez être satisfaits, achetez de la Grimm Mfg. Co.

A. LARIVIERE, St. Ours, Qué., écrit juillet 4, 1908 : Je suis heureux de vous dire que l'Evaporateur Champion me donne une entière satisfaction, à l'égard du fonctionnement, et à la qualité de la marchandise qui en résulte. Je fabrique un sirop d'une qualité beaucoup plus supérieure qu'auparavant et le rendement est beaucoup plus satisfaisant qu'il ne l'était par les années précédentes, et c'est pourquoi je recommande l'Evaporateur Champion à tous les cultivateurs qui désirent s'en procurer.

Outils pour l'Entaillage

Les premiers outils nécessaires dans un camp à sucre sont pour l'entaillage. Un vibrequin bon marché et simple, pourvu qu'il tienne la mèche droite et ferme pour pouvoir retirer la mèche du trou, sans la renverser, est le meilleur; car on peut en retirant ainsi la mèche débarasser le trou percé de tous les copeaux, et en posant la goudrelle il n'y a pas de danger de boucher et empêcher la coulée libre de la sève.

L'entaillage de l'Érable—On entaille de préférence, sur le côté est ou sur le côté sud de l'érable, afin que le soleil matinal puisse réchauffer l'érable, et faire partir la coulée de bonne heure. Ayez surtout soin de choisir le côté le plus sain de votre arbre.

Faites votre entaille à a peu près trois pieds de terre, ou à la hauteur la plus commode, car il n'y a pas de hauteur choisie, la sève coule dans toutes les parties de votre arbre. Percez avec une mèche de sept seizième de pouce, et à une profondeur d'a peu près un pouce et demi, suivant l'épaisseur de l'écorce. Enfoncez votre goudrelle avec un marteau, suffisamment pour qu'elle porte votre chaudière pleine d'eau; en enfonçant trop vous courrez le risque de fendre l'écorce et faire couler la coupe.

N'enlevez jamais l'écorce avec une hache ou autre outil pour préparer une place où faire votre entaille, car où vous avez enlevé l'écorce, l'érable séchera et se détériorera.

Si après 20 ou 25 jours de la date de votre entaillage vous vous apercevez que vos érables ne coulent point ou très peu après une gelée propice, enlevez votre goudrelle et rafraichissez votre coupe. Nous avons pour cette opération un outil très commode et dont vous voyez une illustration plus haut.



Mèche de 7-16, 25 cts. chaque



Reamer 1/2 pouce, 50 cts. chaque

La Goudrelle Grimm

La goudrelle de votre choix doit être parfaitement ronde et unie et faite un peu en pointe de manière à remplir l'entaille pour ne pas couler, et perdre la sève qui coule de votre érable. Une goudrelle de cette sorte vous permet facilement de rafraichir votre coupe quand le temps en est arrivé. Une telle goudrelle est facile à poser et enlever quand les sucres sont finis.

Un enfant peut aussi bien faire l'entaillage qu'une personne agée. Choisissez aussi une goudrelle qui exclu l'air de la coupe et ainsi empêche les vents et le soleil réchauffant du printemps de la sécher trop vite. Notre goudrelle numéro deux, que vous voyez plus haut répond à toutes ces qualités et vous donnera un rendement de sève un quart plus considérable par saison de sucre, que n'importe quelle autre goudrelle manufacturée.

Elle est faite de feuilles d'acier et recouverte d'un métal blanc pour la mettre à l'épreuve de la rouille. Elle est munie d'un trou pour permettre d'y insérer un clou afin de la retirer de l'arbre avec l'aide d'un marteau. La production d'eau d'érable que nous réclamons qu'elle produit en plus de n'importe qu'elle autre goudrelle, par saison, est suffisante pour en payer le prix. Vous n'avez qu'à en faire l'essai à côté d'une autre, pour vous convaincre de la vérité de cette assertion.

Le trou que vous voyez pratiqué dans la goudrelle est afin de permettre d'y attacher un couvercle pour votre chaudière. L'illustration suivante vous montre comment y poser le couvercle.



Goudrelle, No. 2, \$2.75 par cent avec crochets.

Le Couvercle Grimm

Breveté aux Etats Unis, le 26 Mai, '03 et le 19 Juillet '04, et au Canada, le 12 Mai '03, et le 2 Août, '04.



Les couvercles de Grimm sont fait en tôle galvanisé et de deux grandeurs: 12x12 pouces, \$7.00 le cent; 10x10 \$6.00 le cent, et en fer terne, 12x12, \$6.00, et 10x10, \$5.00 le cent.

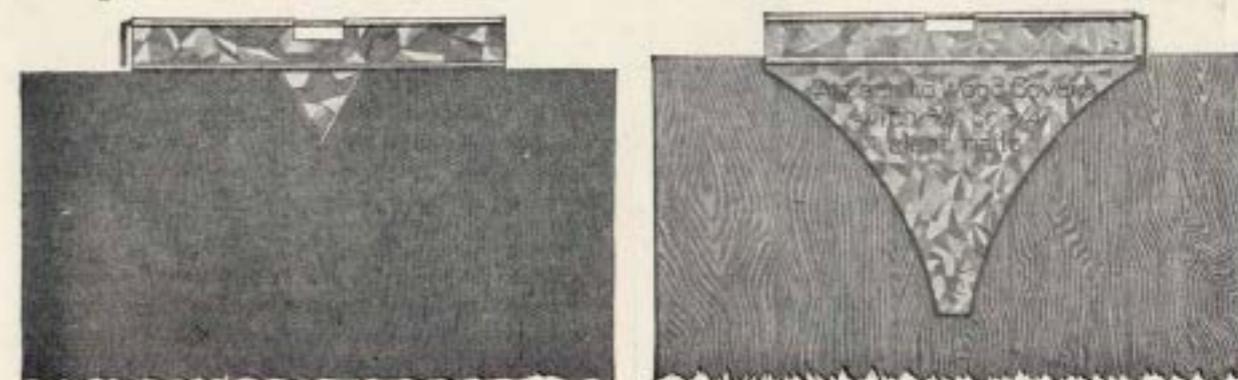
On ne peut s'en servir qu'avec la goudrelle Grimm. La chaudière est pendue sur le crochet de la goudrelle, et le couvercle est attaché à la goudrelle au moyen d'un fil de fer inséré dans le couvercle passant ensuite dans le trou sur la goudrelle ce qui forme un couvercle en penture, et qui se relève facilement sur l'érable lorsqu'on veut enlever l'eau de la chaudière.

Celui qui a fait du sucre sait que souvent le printemps les érables coulent le plus pendant un temps pluvieux, ou durant une tempête de neige. Ramasser de l'eau d'érable avec de l'eau de pluie ou de la neige, gâte le goût de votre sirop, et lui donne une couleur foncée, ce qui en diminue la valeur, sans compter qu'il vous faut plus de bois pour faire l'évaporation de cette eau et neige.

Si vous ne jugez pas à propos de faire la récolte de cette sève mêlée de pluie ou de neige, il vous faut vider toutes vos

chaudières; ce qui peut arriver deux ou trois fois et même plus pendant un printemps, dans ce cas vous perdez votre eau d'érable et diminuez ainsi d'autant, la production de votre saison des sucres.

Avec des couvercles vous économisez votre temps, et augmentez vos revenus du printemps. Plus vous entaillez d'érables, plus il est important d'avoir des couvercles. Il est plus profitable d'entaillez moins d'érables, si vous ne vous servez pas de couvercles à vos chaudières, pour avoir le temps de les vider après chaque tempête. Ayez des couvercles et entaillez plus d'érables, et faite votre meilleure récolte de l'année; vous ne perdez ainsi ni sirop, ni sucre, et la qualité est meilleure que celle faite avec la sève mêlée de pluie ou de neige.

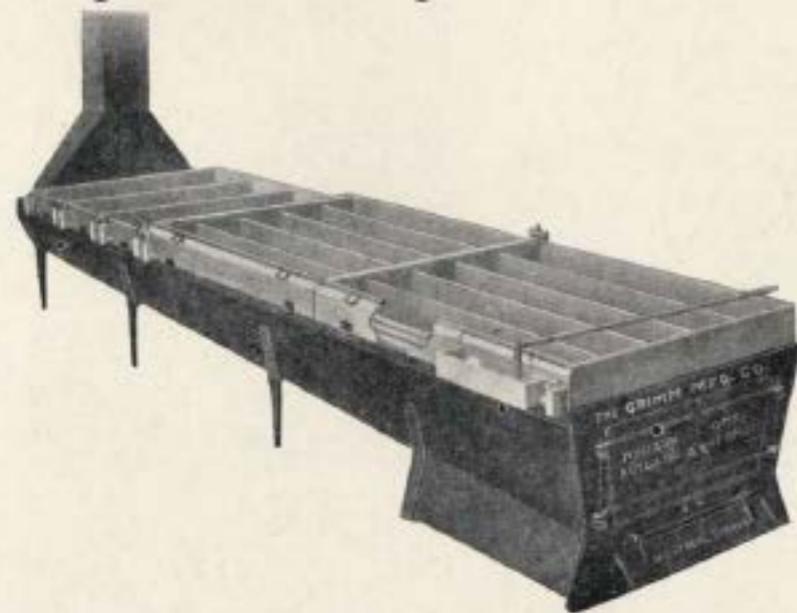


La Penture à Couvercle Grimm—Si vous trouvez le couvercle plus haut désigné trop dispendieux, achetez des pentures à couvercles dont on vous donne ici une gravure; faites scier quelques billots en bois de trois lignes, et planez vos planches à un quart de pouce. Sciez les de forme carrée, de 11x11 pouces, ou suivant la grandeur de vos

chaudières, de manière à les couvrir, ensuite posez vos pentures sur ces planchettes avec des cloux à river d'un demi pouce, et vous avez un bon couvercle très bon marché.

Ces couvercles peuvent être de préférence de bois blanc, qui est moins fendant, et quand vous aurez le temps, donnez leur une couche de peinture bon marché ou simplement une couche d'huile à peinture.

Évaporateur Champion



Dessin fait expressément pour une grande sucrerie. Agrès pour gaucher.

Cette gravure représente un "Champion" de 5 x 18 pieds, et est composé de deux grands bassins plissés de 5 x 5 pieds, et de trois petits bassins de 2 x 5 pieds chaque, couvrant une fournaise de 18 pieds de longueur.

Cette grandeur est suffisante pour une sucrerie de 2,000 à 2,500 érables, et capable de faire l'ouvrage requis de ce nombre par jour. Tout évaporateur de 16 pieds et plus, est fait avec deux bassins plissés, et deux petits bassins plats de deux pieds de large ou plus, suivant la longueur de la fournaise commandée. Dans la gravure une partie d'un des

grands bassins est trouée pour laisser voir les plissures faites sur le long du fond du bassin pour augmenter la surface réchauffée par le feu, et ainsi augmenter la capacité d'évaporation.



Nous attirons votre attention sur la manière de la construction de ces plis; les bouts étant fermés en pliant le métal tel que démontré par les lettres "cc," les joints sont ainsi fermés avec l'étain au fond du bassin.

Les autres fabricants se servent pour cela d'un morceau de métal séparé, tel que démontré par les lettres "aa," et "b," laissant ainsi un joint sujet à être fondu, sur le dessus des plis. Il est infiniment mieux que le joint faible soit dans le fond du bassin, au lieu de dessus en cas de baisse subite de l'eau ou sève.

Les grands bassins ont quatre divisions longitudinales qui les divisent en cinq compartiments. Les petits bassins n'ont qu'une seule division, avec une ouverture au bout opposé aux syphons, par où l'eau se répand uniformément sur le bassin.

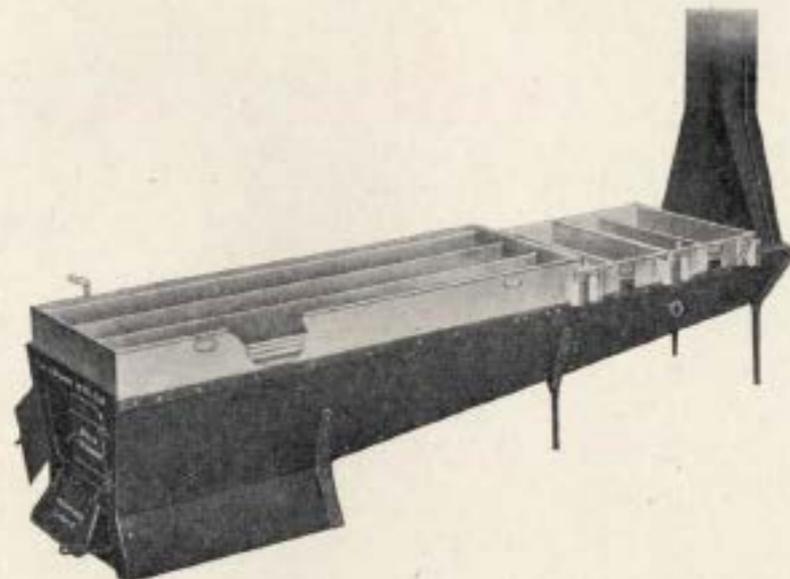
Les plissures et divisions fortifient et affermissent les bassins, et les empêchent de plier ou baisser au centre; ce qui est un défaut capital dans la confection des évaporateurs de nos compétiteurs.

Le régulateur ci après décrit, est placé dans une boîte près du devant de l'évaporateur, sur le même côté que les syphons. L'eau d'érable est conduite par-dessus le bassin du devant par un tube en fer-blanc, et ainsi se réchauffe avant de tomber dans le régulateur.

Le réservoir d'emmagasinage de la sève doit être placé en dehors de la cabane à sucre, à la droite de l'évaporateur, et la connection avec le tube en fer-blanc, se fait au moyen d'un tuyau en caoutchouc d'un pouce.

L'eau d'érable suivant ce tuyau tombe dans le régulateur placé au coin du premier bassin et parcourant d'un bout à l'autre de ce bassin cinq fois, franchit une distance de 30 pieds, et de là passant par le premier syphon, tombe dans le deuxième grand bassin faisant encore cinq fois la longueur de ce bassin, et tombe ensuite dans le premier petit bassin, par le moyen du second syphon. De là l'eau d'érable va et vient à travers les petits

bassins au moyen des autres syphons, et fait encore un parcours de 90 pieds jusqu'à la place de sortie du sirop. La distance totale parcourue par l'eau depuis son entrée jusqu'à sa sortie en sirop, se trouve être 160 pieds. Ceci donne à votre évaporateur tous les avantages des machines faites par nos compétiteurs avec de plus, l'avantage d'avoir des petits bassins au lieu de grands pour manœuvrer et tenir propres.



Dessin fait pour une sucrerie moyenne grandeur. Agrès pour droitier.

neuf grandeurs différentes. Les plus petits ont trois pieds par sept, et les plus grands six pieds par vingt-quatre. Les prix sont donnés sur demande.

Ce dessin représente un évaporateur de 3 x 12 pieds comprenant un bassin de 3 x 8 pieds et deux bassins de 2 x 3 pieds fonctionnant de la même manière que celui plus haut décrit à l'exception que l'entrée de l'eau se fait sur la gauche, et la sortie du sirop sur la droite de la machine, et l'eau ne fait que 60 pieds de parcours.

Cette grandeur est celle requise pour une sucrerie de 500 à 800 érables pour ne travailler que de jour. Les évaporateurs moins longs sont fait comme celui-ci, et ceux de 14 pieds ont trois petits bassins au lieu de deux. Nous les manufacturons de dix-

neuf grandeurs différentes. Les plus petits ont trois pieds par sept, et les plus grands six

Les Avantages en Faveur de Nos Machines, sont Multiples :

1. Les fonds plissés donnant un surplus d'espace chauffé; le double des bassins à fond plat.
2. Les bassins étant renforcés par les plis, et fer composant les compartiments sont exempt de plier au centre, et de se déformer.
3. Les petits bassins pouvant être changé de place, cela permet à l'eau d'érable de faire décoller la chaux (nitre), qui se forme dans le fond du bassin finissant le sirop.
4. Moins de trouble avec la formation de chaux, et autres dépôts de saletés.
5. L'usure en est plus uniforme.
6. Plus commode dans le manœuvrage et lavage, et facile à tenir propre.
7. Finit le sirop sans être obligé de le réchauffer, et de le reprendre.
8. Il fait une meilleure qualité de sirop que n'importe quel autre évaporateur, et par conséquent le sirop est plus vendable et plus profitable.

À cause des différentes grandeurs que nous fabriquons, et des changements fréquents dans le prix des matériaux employés, nous sommes obligé de ne donner les prix que sur demande. Faites nous savoir le nombre d'érables que vous voulez entailler, et nous vous fournirons des estimés par le retour de la maille.

SIMEON FONTAINE, Weedon Station, 4 juillet, 1906, écrit : Je me suis servi de l'Évaporateur Champion, pendant trois saisons et il me donne entière satisfaction sous tous rapports. Le régulateur, et les syphons font leur ouvrage parfaitement bien. Ma sucrerie est de 1160 érables, et mon évaporateur est de 4 x 12. Je n'ai aucun trouble pour bouillir l'eau d'érable que je ramasse dans une journée. L'évaporateur fait tout ce qu'il est recommandé de faire. La qualité du sucre et du sirop est extra, quand le sucrier veut s'en donner la peine. Il me fait plaisir de le recommander à tous ceux qui ont l'intention de s'en procurer un.

LOUIS CHAGNON, Lawrenceville, écrit août 5, 1906 : Depuis quatre ans, je fais usage de l'Évaporateur Champion, et je suis heureux de vous dire l'entière satisfaction que je retire en me servant de cet Évaporateur. C'est un Évaporateur qui travaille vite et qui produit une très bonne qualité de sirop.

LOUIS CHABOT, Ste. Claire, écrit juillet 25, 1906 : Je soussigné, certifie avoir acheté un Évaporateur Champion, et après plusieurs années d'expériences, certifie qu'il m'a donné entière satisfaction sous tous les rapports, et de plus qu'il est d'une grande économie de bois pour ce qui concerne le chauffage.



Le Siphon Portatif est le seul moyen satisfaisant de transport de l'eau d'un bassin à l'autre.

1. Il tire l'eau du fond du bassin en dessous de l'écume, par là évitant d'avoir de l'écume dans d'autre bassin que le premier. C'est aussi le meilleur moyen de clarifier le sirop, et d'en faire le transport d'un bassin à l'autre.

2. Il ne transporte pas d'autre chose que la matière liquide, tout impureté, feuilles, écorces, sables ou autre saletés ne passant pas par le syphon.

3. Il tient toujours l'eau d'érable à la même épaisseur dans tous les bassins.

4. Il empêche le sirop de se mêler avec l'eau d'érable. La direction de l'eau, une fois entrée dans les bassins est toujours vers la sortie. L'eau d'érable ne demeurant sur le feu qu'un court espace de temps, ne peut pas prendre la couleur foncée des eaux bouillies toute une journée dans les chaudières ou bassins d'autres fabricants.

EMILE BEAUDIN, Russelltown, juillet 13, 1908, écrit: Je me sers d'un Evaporateur Champion, et il me donne pleine et entière satisfaction, et je puis dire sans crainte qu'il est le meilleur, le plus économique, et le plus facile à opérer. Je crois fermement que s'il y avait plus d'Evaporateurs Champion, en usage nous aurions un meilleur marché pour notre sirop. Je recommande l'Evaporateur Champion, à tous ceux qui ont l'intention de s'en procurer un.

LAURENT GOSSELIN, St. Norbert d'Arthabaska, 8 juillet, 1908, écrit: L'Evaporateur Champion, que j'ai acheté de vous a prouvé être très satisfaisant. Il est non-seulement une grande économie pour le combustible mais il ménage beaucoup de travail, et il produit un excellent article. Il me fait plaisir de le recommander à tous ceux qui en ont besoin.

ARTHUR LABERGE, St. Louis de Gonzague, Qué., écrit: Je suis très satisfait de mon Evaporateur Champion, il fonctionne admirablement, bien et personne ne peut désirer mieux.

OVILA LOISELLE, St. Urbain, Qué., écrit: Je suis très satisfait de mon Evaporateur Champion, que j'ai acheté il y a trois ans. Il travaille à la perfection, et je le recommande à tous ceux qui veulent faire une belle qualité de marchandise.

ED. BREAUULT, St. Michel, Rougemont, écrit: Je suis heureux de vous annoncer publiquement que j'ai été parfaitement satisfait de votre Evaporateur Champion. Il m'a donné plus de satisfaction que je m'y attendais même. Je regrette de ne pas en avoir acheté un plus vite. C'est une économie sur le bois, et il fait le plus beau sirop et le plus beau sucre qui puisse se faire.

Les Chaudières a Sucre Grimm

Les Chaudières Modernes.—Le temps des auges en sapin ou en bois blanc; des casseaux en écorce de bouleau et des seaux en bois est passé. On ne pense plus, pour la récolte de la sève des érables pour faire du sucre, à autre chose qu'à des chaudières en métal; surtout en fer-blanc, comme étant le plus commode à manipuler, et tenir propres et nettes. Etant placées les unes dans les autres, elles prennent moins de place dans l'emmagasinage. Les manufacturiers d'articles en fer-blanc, ont poussé l'ambition jusqu'à vendre un article tellement bon marché qu'ils ont été assez peu scrupuleux de faire, de fabriquer des chaudières avec du fer-blanc d'une qualité si inférieure que ces chaudières, malgré beaucoup de soin, ont commencé à rouiller dès le premier printemps de service. Pour obvier à cela, on a eu recours à des chaudières en tôle galvanisée, ou en fer terne; mais on a trouvé que ces métaux donnent un mauvais goût à l'eau d'érable, et détériore la qualité des produits.

Etant impossible de nous procurer des chaudières recommandables, des manufacturiers actuels, nous avons fait dans notre usine, l'installation de machines dispendieuses, et des plus modernes pour la fabrication économiques de chaudières, et bidons (canistes) à sirop.

Nous nous sommes procuré la meilleure qualité de fer-blanc (1x charcoal) pour nos chaudières, et nous employons pour les finir du fil de fer galvanisé, numéro huit, qui est à l'épreuve de la rouille.

Elles s'entassent les unes dans les autres, sans être difficiles à séparer, à cause



de la manière de leur confection. Les fonds sont assemblés à double joints, et sont troués pour le service de nos goudrelles numéro deux, à moins d'ordre contraire. Leur capacité est mesurée à la mesure impériale, c'est-à-dire qu'elles ont une capacité d'un cinquième de plus qu'aucune autre sur le marché.

Pour une sucrerie importante, nous conseillons de vous servir d'une grande chaudière, d'au moins deux gallons. Avec cette grandeur, s'il arrive que vous n'ayiez pas le temps de faire votre récolte, (ournée) chaque jour, au moins vous avez la satisfaction de savoir que vous ne faites pas une grosse perte d'eau.

Pour une grande sucrerie de 1000 vaisseaux ou plus, la grande chaudière est indispensable. Vous gagnez la différence du prix d'une petite chaudière avec une grande dans une seule saison, par l'économie que vous faite de votre eau d'érable.

Nous avons la présomption de dire que nous manufacturons la meilleure, et la plus grande chaudière qui soit sur le marché. Notre chaudière de six pintes, peut contenir autant de liquide que celle de deux gallons de nos compétiteurs, et les autres grandeurs ont autant de différence, en égard à la proportion.



Chaudières pour Recolter la Seve

Nous avons toujours en magasin des seaux ou chaudières en tôle galvanisée, ou en fer-blanc épais, de la forme que vous voyez plus haut. Les fonds sont assemblés avec un rebord assez profond pour empêcher la chaudière de glisser sur la neige, et elle a une capacité de quatre gallons et demi. Au moins deux de ces chaudières sont requises pour un camp à sucre.



Reservoir pour la Recolte de l'Eau d'Erable

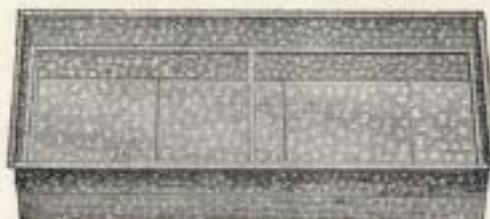
Ce réservoir est fait en tôle galvanisée, ou en gros fer-blanc. Il est manufacturé avec un rebord de quelques pouces de profondeur pour permettre de recevoir la glace, et le frimas, et le couvercle est muni de couloirs doubles, pour filtrer l'eau des impuretés qui se ramasse dans les chaudières, sans couvercle, tels que les écorces et feuilles tombant des arbres. Ce réservoir est muni d'un tuyau de deux pouces, pour permettre l'écoulement, facile de son contenu, dans votre réservoir d'emménagement. Nous les manufacturons en tôle, ou en fer-blanc à demande, et de trois grandeurs, dont les prix varient suivant la grandeur, et la qualité du métal employé. Les grandeurs sont de 90 gallons, 120 gallons et 150 gallons, et les prix de dix à vingt-deux piastres.

VITAL VACHON, St. Frédéric de Beauce, Qué., écrit juin 23, 1908: Je soussigné, certifie avoir fait usage d'un Evaporateur Champion depuis cinq ans, et je le recommande comme le meilleur. Il me donne entière satisfaction en tout et partout.

JOSEPH BOURASSA, Lawrenceville, écrit juillet 13, 1908: J'ai acheté il y a trois ans un Evaporateur Champion, et je suis heureux de dire qu'il m'a donné pleine et entière satisfaction.

J. BTE GOYER, St. Stanislas de Costa, Qué., 3 août, 1908, écrit: Je me fais un plaisir de recommander votre Evaporateur Champion, j'en suis très satisfait, et il me donne pleine et entière satisfaction.

JOS. O. DEMERS, L'Artifice, Qué., 14 juillet, 1908, écrit: Je me suis servi de L'Evaporateur Champion, et je puis certifier qu'il me donne pleine et entière satisfaction. Je le recommande à tous les fabricants de sucre et sirop d'érable.



Reservoir d'Emmagasinage Grimm

Tous nos réservoirs sont en tôle galvanisée, ou en fer-blanc double, sont faits avec des renforts pour supporter la pesanteur de ce qu'ils contiennent et sont très fort. Vu leur légèreté ils est facile de les manoeuvrer. Un bout de tuyau de trois-quart de

pouce avec deux noix sont fournis, pour faire une place pour les vider. Nous ne les perforons pas à moins de demande expresse.

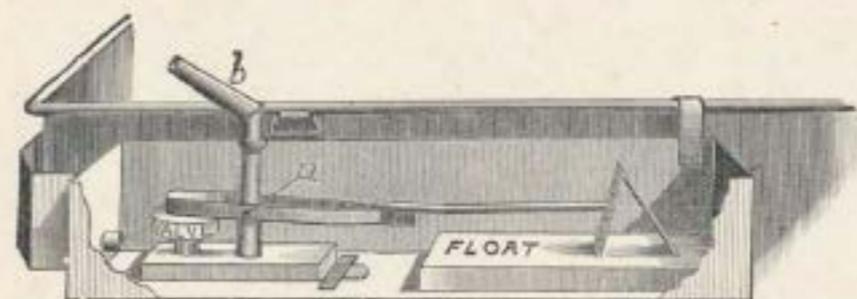
Les grandeurs ordinaires sont de 250, 300, 450, et 600 gallons, dont les prix varient de \$11.00 à \$35.00, suivant les grandeurs, et les qualités du métal employé. Si vous avez besoin de réservoir d'une plus grande capacité que celles ci haut mentionnées, nous vous conseillons de prendre deux réservoirs ou plus.

Il n'y a pas de nécessité d'avoir de très grands réservoirs avec les moyens modernes d'évaporation, car on peut évaporer au fur et à mesure que l'on fait la récolte de l'eau d'érable.

Location du Reservoir.—Le réservoir doit être placé loin du feu pour empêcher que la chaleur de votre fournaise ne fasse fermenter, et acidifier (sûrir) votre eau. Quand il est possible, placez votre réservoir en dehors de votre cabane à sucre, en plaçant un couvercle au-dessus, pour le tenir à l'abri des pluies et neiges. Placez-le sur une bonne fondation en planches, et à peu près douze pouces plus haut que le dessus de votre fournaise d'évaporateur; ce qui permettra l'écoulement facile de votre eau du réservoir au régulateur de votre évaporateur.

ISAIE LAUZON, St. Timothé, 28 juin., 1908, écrit: Je possède un Evaporateur Champion grandeur 6 x 20, et j'entaille 3,500 érables et je n'ai aucune difficulté à faire bouillir toute la sève que je récolte

durant une journée. Il me fait plaisir de recommander l'Evaporateur Champion, à tous ceux qui désirent opérer une sucrerie. Je fais un sirop de première qualité.



Le Regulator Champion

Ce régulateur est placé dans une boîte, ajustée sur le dehors du bassin, près du devant de la fournaise.

Il consiste en une flotte, attachée à une valve par un bras pivoté à l'endroit "a" sur la gravure ci-haut. Le tuyau "b" est lié avec le réservoir, au moyen d'un tuyau en caoutchouc. L'eau descend par ce tuyau "b", jusqu'à une petite boîte, et remonte jusqu'à la valve qui alimente la boîte contenant le régulateur. L'eau montante fait lever la flotte, qui par cette action ferme la valve, et arrête l'eau lorsqu'elle a le volume requis dans le bassin. Pas plus d'un quart de pouce au-dessus des plis du grand bassin, est suffisant.

La connection entre le régulateur, et le bassin est faite au moyen d'un tuyau en cuivre, que l'on voit sur la gauche de la vignette, représentant le régulateur plus haut. A mesure que l'évaporation diminue l'eau dans les bassins, l'eau diminue proportionnellement dans le régulateur, et fait baisser la flotte qui ouvre la valve, et laisse passer une nouvelle provision d'eau; ainsi alimentant les grands bassins, et tenant toujours l'eau à la même profondeur. Ce régulateur est parfait, toujours sûr, et n'a pas besoin de surveillance, une fois réglé à la demande d'eau requis.

Moins sera profond le volume d'eau en ébullition, plus votre sirop sera limpide et beau.

JEAN TARDIF, St. Angés de Beauce, Qué., écrit: L'Evaporateur Champion, que vous m'avez vendu au mois de février 1893, m'a donné pleine et entière

satisfaction pendant les deux printemps que je m'en suis servi, et je le recommande pour le meilleur évaporateur connu.

Matériaux qui entrent dans la Construction du Champion.—

Les feuilles de fer-blanc, qui entrent dans la construction de l'Évaporateur Champion, sont importées par nous directement du pays où ils sont fabriqués spécialement pour notre usage. On se sert d'une feuille de fer-blanc épais No. 22 Charcoal. On ne peut trouver de meilleur matériaux sur le marché. Nos concurrents se servent de fer plus commun, et moins pesant, et on s'en aperçoit vite par l'usage.

La tôle de fer galvanisé ne doit jamais entrer dans la confection des évaporateurs; des feuilles de fer noir sont meilleures que la tôle.

Les fournaies en acier, protégées par une bonne couche de vernis noir (Japan), appliqué de temps en temps, sont bonnes pour un temps illimité, et sont bien plus satisfaisantes que les fournaies en pierres, ou en briques. Au moyen du registre, et de l'agrès pour détourner la chaleur du petit bassin finissant le sirop, on peut le finir sur l'évaporateur même. Le siècle des fournaies en pierres, et en briques est passé.

À la fin des sucres, vous devez démonter votre tuyau d'évaporateur, et lui donner une couche de vernis (Japan), avant de le mettre en réserve afin de le conserver, et de prévenir la rouille.

Avec une façade en fonte épaisse, et des grilles épaisses dont l'Évaporateur Champion est muni, votre fournaise est inusable. L'agrès complet, consiste en une fournaise en acier avec façade et trou de cheminée en fonte, un tuyau en acier, des grilles pesantes en fonte, des bassins, syphons, une écumoire, et une grosse cuillère en fer-blanc (Scoop).

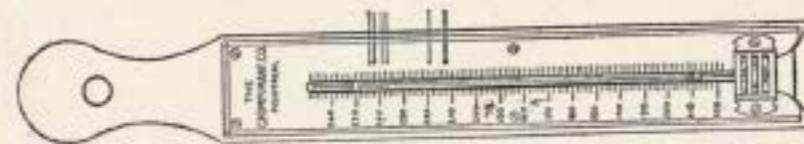
Des instructions sont fournies avec chaque achat, donnant la manière de tout placer.

JOSEPH CHARPENTIER, St. Hugues, Bagot, Qué., écrit: En réponse à la vôtre, je désire vous dire que je suis satisfait de mon Évaporateur Champion. C'est le meilleur que je connaisse. J'ai fait le meilleur sirop et sucre d'ici.

L. ARCHAMBAULT, St. Alexis de Montcalm, Qué., écrit: Depuis deux ans que je fais usage de l'Évaporateur Champion dans ma sucrerie, et j'en suis tellement satisfait que je me fais un devoir de le recommander à tous les manufacturiers de sucre.

Le Thermomètre

On se sert du thermomètre, pour connaître le degré de densité du sirop que l'on fait.



Dans une localité située au niveau de la mer, l'eau naturelle entre en ébullition à 212 degrés Farenheit; au-dessus du niveau de la mer, l'eau entre en ébullition plus vite, ou à un degré moindre.

Dans chaque localité où on se trouve, on doit déterminer ce degré. Il suffit pour s'en rendre compte, de faire bouillir de l'eau naturelle, et de constater le nombre de degrés enregistré par le thermomètre, quand elle entre en ébullition. Quelque soit le degré requis pour l'ébullition de l'eau dans cette localité, l'ébullition de la sève, ou eau d'érable requiert un degré de plus, et l'ébullition du sirop requiert sept degrés de plus; celui du sucre mou 20 à 23, et celui du sucre dur 30 à 33 degrés de plus.

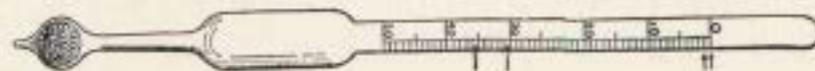
Si par exemple, dans une localité le degré d'ébullition de l'eau naturelle est au-dessous de 212 degrés F., soit 211 degrés F., au lieu de 212 degrés F., alors celui de l'eau d'érable récemment recueillie de l'arbre, sera de 212 degrés F., au lieu de 213 degrés F., le degré d'ébullition du sirop rendu à la consistance requise, pour se bien conserver, sera de 218 degrés F., au lieu de 219 degrés F., celui du sucre mou 237 à 239 degrés F., et celui du sucre dur de 241 degrés F. à 244 F.

Le prix du thermomètre est \$1.25, ou par malle franc de port \$1.40 au risque de l'acquéreur.

J. E. BARABE, St. Jean Dechaillons, Qué., écrit: Je certifie par la présente, que votre Évaporateur Champion, donne satisfaction entière. Depuis qu'il est en ma possession, je n'ai pas de rivaux pour la qualité du sirop et du sucre, et je compte en sus que c'est une grande économie quant au combustible.

JAS. P. BRADY, Bassin du Lièvre, Qué., écrit: J'ai fait usage de votre Évaporateur Champion de 2 1/2 x 8 pieds pendant deux saisons, et je puis dire que j'en suis grandement satisfait. Je recommande à toute personne ayant au moins deux ou trois cents arbres, de ne faire usage que de l'Évaporateur Champion.

Sacchrometre ou Hydrometre



On peut aussi se servir du sacchrometre pour déterminer la consistance du sirop lorsque celui-ci est en état d'ébullition, ou lorsqu'il est refroidi. Il est nécessaire d'être muni d'une éprouvette, ou d'une tasse en fer-blanc de deux pouces de diamètre, et de neuf pouces de profondeur, dans lequel on verse le sirop chaud ou froid que l'on veut soumettre à l'épreuve.

Si l'on veut opérer pendant que la substance est en ébullition, on remplit la tasse de sirop chaud, dans lequel on plonge le sacchrometre; si le sirop a atteint la consistance, ou l'épaisseur requise, le sacchrometre marquera $30\frac{1}{2}$ degrés, si la consistance n'est pas encore suffisante, l'instrument s'enfoncera d'avantage, et atteindra un degré moindre que $30\frac{1}{2}$; par contre, si la substance est trop épaisse, l'instrument s'enforcera moins, et indiquera un chiffre plus élevé que le chiffre normal $30\frac{1}{2}$. S'il s'agit de sirop refroidi, il faut avant de le verser dans l'éprouvette ou tasse, le porter à un degré de température ordinaire d'un appartement confortable, c'est-à-dire 70 degrés F., on se rend compte de cette température au moyen d'un thermomètre ordinaire, qu'on enfonce dans le sirop, et qu'on l'y laisse jusqu'à ce qu'il indique une température de 70 degrés F., on remplace alors le thermomètre par le sacchrometre, qui devra indiquer $35\frac{1}{2}$ degrés, si le sirop est à la consistance ou épaisseur requise.

L'épreuve au moyen du sacchrometre, est une opération délicate, il faut éviter que le sacchrometre, et l'éprouvette soient trop chauds, ou trop froids. Lorsqu'il s'agit du sirop chaud, il faut faire l'essai pendant que le sirop est en état d'ébullition, car la densité varie suivant que le sirop refroidi. Après avoir fait usage du sacchrometre, il est bon de le

placer dans un vase d'eau tiède, de façon à le nettoyer, et à le préparer pour servir dès qu'il y aura besoin de le faire.

Avec l'expérience on vient à connaître la densité, ou épaisseur voulue de sirop sans l'aide de ces instruments, mais ils sont bien utiles pour ceux qui commencent la fabrication du sirop.

Le prix du sacchrometre est de 75c, et \$1.00 avec la tasse, avec 10c pour frais de poste.

HONORIUS BERNARD, St. Victor de Tring, Beauce, Qué., écrit: J'ai employé pendant trois ans un Evaporateur Champion, et je suis content de son ouvrage. De fait, il est tout ce que l'on peut désirer dans un évaporateur. Le régulateur automatique, les syphons, le tirage, et le registre travaillent à la perfection. Je ne connais pas d'égal pour réduire la sève en sucre, avec toute l'aise, et la promptitude, et le même montant de bois. Avec notre 4 x 16 nous pouvons réduire la sève de 5000 érables en bonne forme.

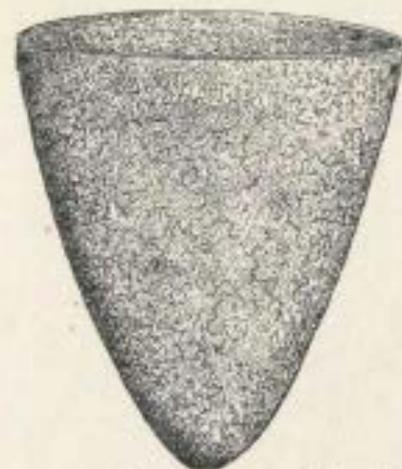
JOSEPH ETHIER, St. Henri, Mascouche, écrit: Depuis que je me sert de votre évaporateur, il y a deux ans je puis dire avec vérité qu'il m'a donné parfaite satisfaction. La capacité est toute ce que vous reclamez. Le sirop est de qualité supérieure, et il consomme le bois bien moins que l'ancienne méthode. Les syphons fonctionnent parfaitement, et le sirop est fini sur l'évaporateur, prêt pour le marché.

J. L. MORIN, Elgin Road, L'Islet, Qué., écrit: L'Evaporateur que vous nous avez vendu le printemps dernier, a donné entière satisfaction sous tous les rapports de la qualité du sirop, et du sucre que sur la quantité d'eau évaporée dans un espace de temps fixé. En effet je puis dire que le résultat obtenu avec cette invention merveilleuse à tout à fait dépassé nos espérances.

ALEX. CLOUTIER, St. Victor de Tring, Qué., écrit: J'ai employé un de vos Evaporateurs Champion trois ans, et je puis le recommander à tous ceux qui font du sucre d'érable. C'est un bon placement pour ceux qui sont obligés de s'en servir. Le sucre est d'une meilleure qualité que celui de l'ancienne méthode, et ne demande pas plus que la moitié de bois. Pas de fumée à combattre, comme il est toujours le cas.

ELIE MONDOU, St. Thomas, Qué., écrit: Je suis heureux de vous annoncer publiquement que j'ai été parfaitement satisfait de votre Evaporateur Champion. Il m'a donné plus de satisfaction que je m'y attendais même. Je regrette de ne pas en avoir acheté plus vite. C'est une économie sur le bois, et fait le plus beau sirop, et le plus beau sucre qui puisse se faire. Je le certifie hautement, et je voudrais que vous en feries l'annonce sur les journaux afin de les faire connaître d'avantage.

FR. X. LAURIN, Pointe Gatineau, Ottawa, Qué., écrit: L'Evaporateur Champion, ainsi que le Fourneau que j'ai acheté de vous m'ont donné parfaite satisfaction, de m'en suis servi deux saisons, et il est encore aussi bon qu'un neuf. Je dépense beaucoup moins de bois qu'en demandait l'ancien moyen, et fait une meilleure qualité de sirop et de sucre.



Couloir ou Filtre

Le sirop rendu à la densité ou épaisseur voulue, doit ensuite être coulé, soit dans un filtre en feutre, ou un couloir en flanelle blanche, et mis dans un grand plat, ou bidon en fer-blanc, pour laisser refroidir, et déposer la chaux ou râche que le couloir n'a pas empêché de passer. Le couloir sépare le sirop des dépôts qui peuvent s'y trouver, communément appelés nitre, râche, cendre de sirop ou chaux, et enlève l'écume qui se forme sur le dessus du sirop.

Les filtres en feutre ont à peu près 14 pouces de profondeur, et 12 à 14 pouces de diamètre de la forme indiquée dans la gravure plus haut, on doit les supporter par un cadre ou cercle en bois, et ils doivent être souvent nettoyés. Il est aussi important d'en avoir plusieurs, afin d'en avoir toujours de prêts. Ils doivent être trempés dans l'eau chaude avant de s'en servir.

Le coût des filtres est de \$1.25 ou \$1.35 franc de port.

JOSEPH SCHINCK, St. Etienne de Belvoir, Qué., écrit: L'Evaporateur Champion 2½ x 8, que j'ai acheté de vous me donne pleine et entière satisfaction, même cela surpasse mes espérances, je puis bouillir 75 à 80 seaux de sève en dix heures sans aucune ennui, c'est le meilleur instrument que j'ai vu fonctionner encore. Aussi c'est avec plaisir que je le recommande à tout cultivateur qui est possesseur d'une sucrerie.

SAMUEL DION, St. Ephrem d'Upton, Bagot, Qué., écrit: Nous sommes satisfaits de votre évaporateur. Il fait bien son ouvrage, et est un ménage pour le bois.

NOE PONTON, Brompton Falls, Qué., écrit: Depuis deux ans que je fait usage de l'Evaporateur Champion, dans ma sucrerie, je suis tellement satisfait que je me fait un devoir, de le recommander à tous les manufacturiers de sirop.

Au bout de quelques minutes que le feu est allumé, tout est blanc dans l'évaporateur. Plusieurs personnes ont visitées ma cabane, et toutes étaient charmées de voir comme ça fonctionne à merveille. J'ai vendu mon sirop \$1.00 le gallon, les autres le vendait à 50c. ou 60c. Je n'ai pu en faire pour remplir les ordres qui m'arrivaient.



Siroptiers ou Grand Bidons a Sirop

Ces bidons sont faits en fer-blanc de première qualité, d'une capacité, de 25 gallons, avec une chantepieuvre placée à deux pouces du fond, pour permettre d'en retirer le sirop sans déranger les dépôts d'impureté qui se déposent dans le fond. Dans toute sucrerie, deux ou trois de ces bidons sont très utiles. Prix avec couvercle \$5.00 chaque.

On demande souvent, s'il est mieux de mettre le sirop en cannes, pendant qu'il est chaud ou après qu'il est refroidi. On semble préférer de le mettre en bidons, froid; la raison est que le sirop, mis en bidons, chaud, étant devenu froid, diminue beaucoup, et laisse un vide dans les bidons qui se remplissant d'air, occasionne le sirop à fermenter ou prendre un mauvais goût de moisie. Le consommateur se plaindra aussi que sa mesure n'était pas pleine.

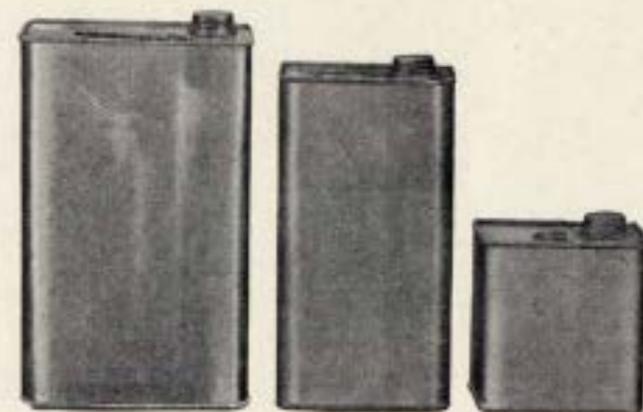
Nous conseillons donc de mettre le sirop en bidons aussitôt que possible après sa cuisson, lui donnant le temps de refroidir.

Placez votre bidon sur une tringle d'un demi pouce, de manière qu'il penche un peu vers le côté opposé à l'ouverture, afin de permettre de le remplir jusqu'à l'ouverture, et ne pas y laisser d'espace pour l'air. Laissez reposer le sirop quelques instants avant de boucher votre bidon, pour permettre aux bulles d'air faites par le transvaiege du sirop, de monter sur la surface. En vissant votre bouchon ou cap, ayez soin de presser légèrement les côtés du bidon pour permettre à l'air d'en sortir complètement.

Il est important que vous étiquettiez votre sirop si vous voulez le vendre aux commerçants, et de faire imprimer sur ces étiquettes les mots "Pure Maple Syrup" ou "Sirop

d'Erable Pure," et votre nom et adresse; car autrement votre sirop n'aura pas l'apparence d'un produit pure, et votre commerçant ne pourra le garantir, et n'aura que le prix des falsifications, ou composées, qui malheureusement sont très communs sur le marché, le printemps aux temps des sucres.

On imprime ces étiquettes sur demande, et remise du prix pour \$2.00 pour 200 ou \$3.00 pour 500, franc de port.



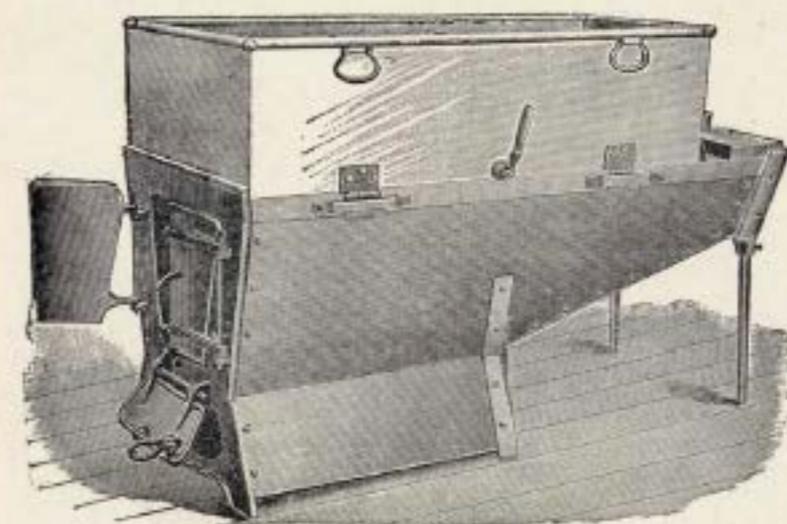
Petits Bidons a Sirop

On fabrique toute grandeurs de bidons, soit sur mesure a vin ou mesure impériale, de bon fer-blanc de forme oblongue, tel que représenté par la gravure ci-contre, avec cap en vis sur base en fer-blanc. Cette forme est la plus belle, et les commerçants la préfère, comme étant la plus commode pour emballer dans des boîtes. Les bidons de cette forme sont moins sujets à crever, et à couler. Tous nos bidons sont

mis à l'épreuve avant de quitter nos ateliers. Pour l'expédition nous les mettons en caisse d'un cent; pour moins d'un cent, nous exigeons 25c pour la caisse.

Nous avons aussi en mains des boîtes contenant six canistres d'un gallon chaque, ou 12 canistres ou bidons, d'un demi gallon, et 24 bidons, d'une pinte chaque. Prix 20c chaque.

Fournaise et Bassin pour Finir le Sucre



Cet agrès est utile pour réduire le sirop en sucre, ou reprendre le sirop lorsqu'on a manqué de lui donner la consistance voulue sur l'évaporateur. Il est aussi utile pour faire cuir des légumes pour les animaux, ou réchauffer de l'eau pour la vache, etc., etc.

Les matériaux dont on se sert pour la confection soit de la fournaise, ou du bassin, sont de première qualité.

La grandeur est de 23 x 45 pouces, et la profondeur 11 pouces, et la capacité de 45

gallons. Il est muni de quatre poignées, et est placé sur l'arche au moyen de pentures. Le tout consiste en un bassin, une fournaise en acier, les grilles, et un bout de tuyau. Prix sur demande.

NAZAIRE MORRISETTE, Ste. Marguerite, Qué., écrit: Je vous écris un mot pour mon Evaporateur Champion. J'ai retardé beaucoup à vous écrire, mais j'ai à vous dire que je suis satisfait de mon Evaporateur Champion, il bouille tel que vous m'avez dit, il a fait de beau sirop, j'en suis satisfait.

WILFRED COTE, Wotton, 2 juillet, 1908, écrit: Après la satisfaction que m'a donné mon Evaporateur Champion, je ne puis faire autrement que le recommander à tous ceux qui désirent faire de la bonne ouvrage, et la faire vite. J'en suis très satisfait et il serait impossible de m'en passer.

L'Ébullition ou Évaporation

L'ancien système de bouillir dans des chaudrons, ou dans des grands plats, est remplacé par l'ébullition d'eau, d'une épaisseur très minime. D'après l'ancien système, on faisait bouillir des heures de temps, sans tirer de sirop du feu; le résultat ne pouvait être autre que de faire du sirop d'une couleur foncée, et de goût âcre.

D'après le système actuel amélioré, on fait bouillir une couche très mince d'eau, ce qui facilite l'évaporation, et permet une entrée continuelle d'eau, à un bout de l'évaporateur par le régulateur, et une sortie, tous les dix à quinze minutes, de sirop à l'autre extrémité de l'évaporateur, quand vous ne pouvez en faire une sortie continuelle. D'après ce système, votre eau n'a pas le temps de se colorer, ni de prendre de mauvais goût, et conséquemment, vous faites un sirop qui a une couleur de beau miel ou d'ambre blanc. Aussi ce système donne un sirop qui a un goût fin, et délicat qui ne peut être imité par aucun autre sucre, produit de canne, ou betteraves.

Ce sirop commande les plus haut prix du marché, et est en grande demande par les connaisseurs. Les sucres fabriqués par l'ancien système, sont ordinairement noirs, et les prix varient rarement plus de 4 à 5 cents la livre.

L'Évaporateur Champion.—Est celui de tous les évaporateurs manufacturés, qui permet de faire l'évaporation avec le plus mince volume d'eau, et la conséquence est qu'il fait toujours du beau sirop, pourvu que votre eau d'érable soit bonne et fraîche.

En achetant un évaporateur, ayez soin d'en acheter un d'une capacité telle, que vous puissiez réduire en sirop, toute l'eau que vous pouvez récolter dans une journée de bonne récolte, ou tournée; en égard à la quantité de vos vaisseaux ou chaudières. Consultez vos voisins, qui ont déjà quelques années d'expérience sur ce sujet.

Dans le Canada, il y a au-delà de 8000 Évaporateurs Champion en usage, et l'augmentation annuelle de vente, démontre qu'il sont bien vus du public. Nous en vendons trois fois plus par an, que toutes les autres fabriques ensemble.

L'Évaporateur Champion, est le seul qui fait son sirop sans être obligé d'y retoucher, ou de le reprendre, après qu'il laisse l'évaporateur.

Quelques Conseils aux Sucriers

Si vous enfoncez votre goudrelle trop fort, vous risquez d'écraser l'écorce intérieur et d'arrêter la sève, ou vous risquez de fendre l'écorce, et de faire couler votre goudrelle par les fentes. Ces fentes occasionnent le dépérissement de l'aubier de l'arbre, empêche l'entaille de guérir la première année, et laisse une mauvaise cicatrice, faisant tort à l'érable.

La goudrelle Grimm, peut facilement être arrachée en se servant d'un clou, introduit dans le trou fait exprès pour cela, et en donnant à la goudrelle un demi tour sur elle même en retirant. Cet opération ne fait aucun tort à l'écorce de l'érable.

Les goudrelles ordinaires ne s'arrachent presque jamais sans difficulté, et sans déchirer ou écraser l'écorce, laissant un trou béant qui ne guérit jamais.

Commencez à bouillir dès que vous aurez recueillie assez de sève dans votre réservoir, pour attendre une deuxième charge. Si votre évaporateur est mesuré au nombre d'arbres que vous avez entaillés, vous pouvez évaporer au fur et à mesure que vos serviteurs recueilleront l'eau d'érable, et vous finissez votre journée que quelques instants plus tard qu'eux le soir, ou après la récolte finie. Ne laissez pas accumuler d'eau d'érable pour le lendemain, car dans vos réservoirs, du soir au matin il commence à faire chaud, l'eau peut s'écouler, et vous ferez un sirop coloré.

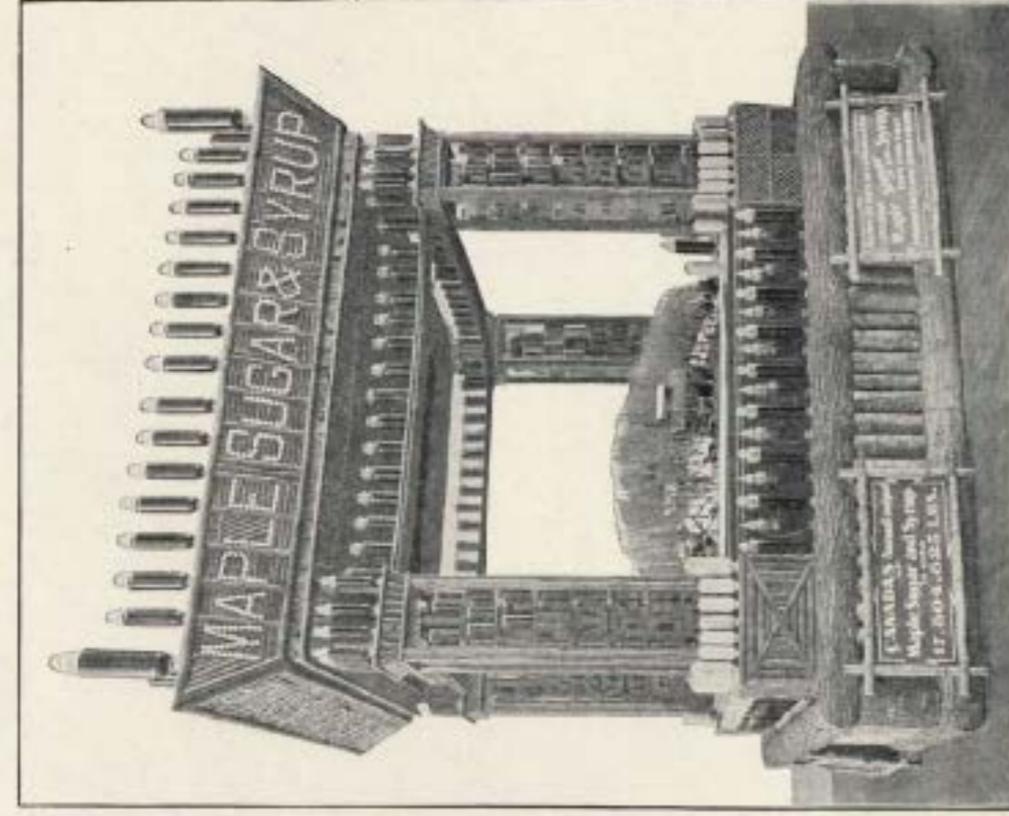
Il est bon d'avoir une provision de glace, et lorsque commence les jours chauds, tenez-en dans votre réservoir d'eau d'érable suffisamment pour la tenir fraîche.

Comme on vous l'a déjà dit, dans ce catalogue, tenez votre réservoir éloigné du feu, et en dehors de la cabane à sucre. Ayez un évaporateur de la bonne grandeur, pour le nombre d'arbres que vous entaillez; des grandes chaudières d'au moins deux gallons, et des bons couvercles à vos chaudières, vous aurez de l'aise pour faire une première qualité de sirop, ou sucre qui commandera toujours un meilleur prix.

Si vous suivez les conseils qu'on vous donnera sur les grandeurs voulues, lorsque vous achèterez, vous ne pourrez pas perdre l'occasion de tous ces avantages, et réussir. Quand vous voulez acheter, donnez le nombre d'arbres que vous voulez entailler, et on vous donnera les prix d'effets requis, pour prendre soin de l'eau que peut produire ce nombre d'arbres sans être obligé de travailler plus que dix heures par jour.

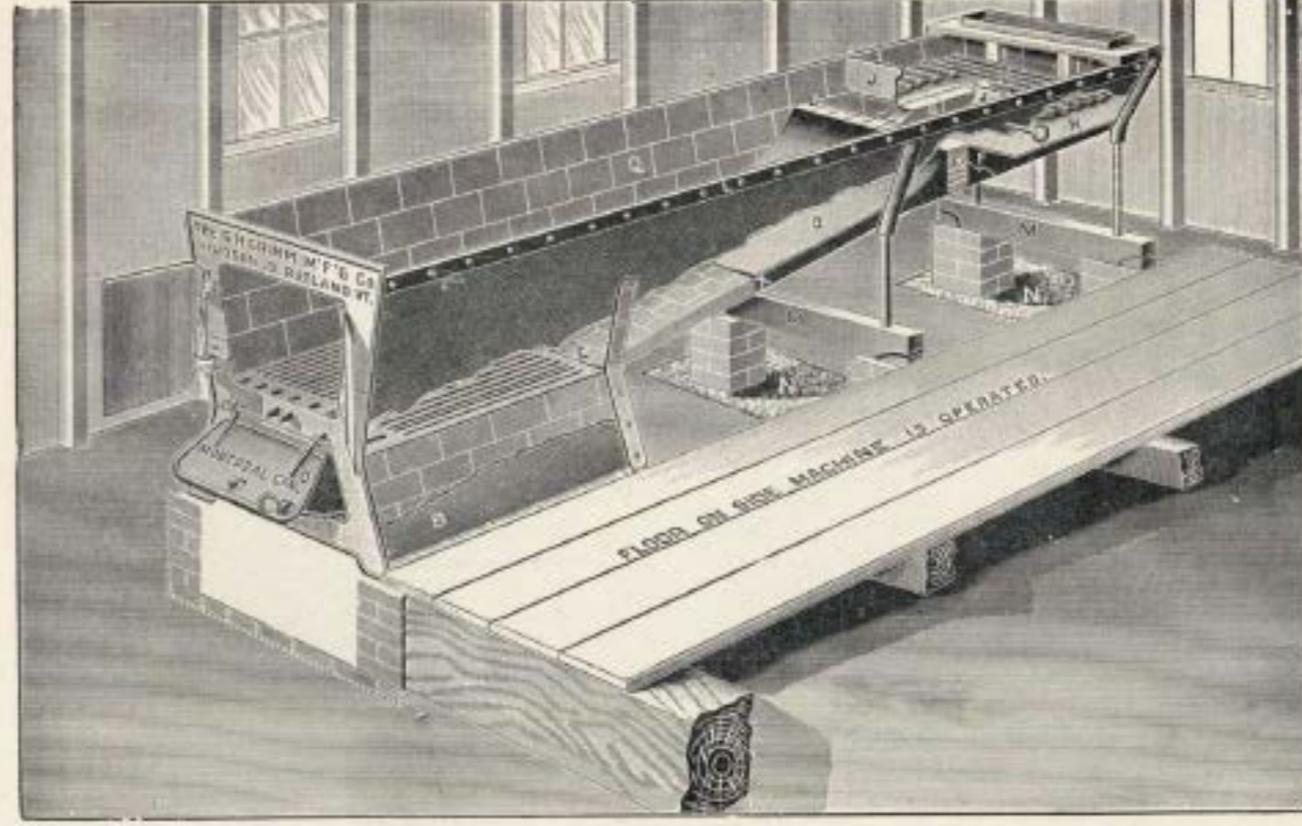
Sirup et Sucre d'Érable du Canada

Exhibé à l'exposition d'achat de la Louisiana, pour lesquels la médaille d'or a été décerné au Gouvernement Canadien.



29

Cette gravure représente le plus grand, et le meilleur assortiment de sirup, et sucre d'érable qui ait jamais été exhibé. Tous les comtés des Provinces d'Ontario, Québec, Nouveau-Brunswick, et Nouvelle Écosse, où on récolte ces produits, y sont représentés, et 96 pour cent de ces marchandises ont été faites sur le Champion.



30

Instructions pour Monter, et Faire Fonctionner les Evaporateurs, et les Fournaises Champion

Des instructions complètes sont envoyées avec chaque machine.

La gravure sur la page opposé à celle-ci, démontre comment doit être placé l'évaporateur; une doubleure en briques placées sur le côté, et placé en dedans, formant un mur de deux pouces. La fondation, soit en pierres ou en briques sous la fournaise, doit avoir au moins 12 à 18 pouces au-dessus du plancher, et découvert du devant. Ceci donne un courant d'air qui attise le feu, et vous permet de faire du feu dans la fournaise sans vous plier le dos, et vous fatiguer. La pierre ou brique, n'est pas fourni par nous. Vous pouvez la poser soit dans le mortier de chaux ou de glaise.

Les sucres finis, vous devez démonter votre tuyau en acier, et lui donner une couche de vernis (Japan), et le placer à l'abri. Couvrez le trou de votre couverture soigneusement, pour protéger votre fournaise contre les pluies et neige. Avec ces soins, votre machine doit durer très longtemps. Il y a maintenant au-delà de 60,000 en usage en Canada, et aux Etats Unis, et la moyenne des ventes annuelles excède la vente de toutes les autres manufactures ensemble.

Quelques Certificats, et Recommandations de nos Clients

Nous vous donnons quelques témoignages, d'entre plusieurs que nous avons reçus de divers parties du Canada. Tous ces certificats, sont de gens qui se servent de nos outils depuis des années. S'il vous plaît de les lire, et de voir ce qu'ils en disent. Avec de l'eau en abondance dans votre réservoir, n'ayez pas peur de faire du feu si vous voulez que le Champion vous donne satisfaction.

Comme le Champion, les goudrelles, et couvercles combinés GRIMM sont une des récentes améliorations les plus importantes pour les sucriers. On les vend sur leur mérites, essayez les, et s'ils ne donnent pas satisfaction, nous les reprendrons à la fin de la première saison des sucres, à nos frais et dépens.

EDMOND CHAGNON, Barnstow, écrit 23 juillet, 1908: Je certifie avoir acheté un Evaporateur Champion de votre Compagnie l'an dernier, et je puis vous dire qu'il m'a donné pleine et entière satisfaction. Premièrement le sucre est d'une qualité supérieure, puis il fait un économie de temps et de bois considérable. Je ne puis que le recommander à tous mes amis.

JOSEPH BONIN, La Patrie, Qué., juillet 9, '08, écrit: En réponse à la vôtre du mois dernier, il me fait plaisir de certifier que depuis deux ans que je fais usage d'un Evaporateur Champion, j'en ai obtenu la plus entière satisfaction et ne puis faire autrement que de le recommander hautement comme article de premier ordre à tous ceux qui désirent faire l'acquisition d'un évaporateur.

NAPOLEON CHARTIER, Watton, Qué., 11 juillet, 1908, écrit: Je suis très satisfait de mon Evaporateur Champion, sous tous les rapports. On épargne beaucoup de bois et le sirop est d'une qualité bien supérieure qu'auparavant, en se servant d'autres machines.

JOS. ARTHUR FOURNIER, Notre-Dame du Rosaire, 29 juin, 1908, écrit: Je suis très satisfait de mon Evaporateur Champion, sous tous les rapports; il fonctionne admirablement bien, et il est indispensable pour ceux qui désirent faire de l'argent avec leur sucrerie.

PHILIAS DOYON, Compton, 26 juin, 1908, écrit: Il y a déjà plusieurs années que je me sers d'un Evaporateur Champion, et je suis très content de son ouvrage. Il est tout ce qu'une personne peut désirer. Le régulateur, les syphons travaillent à perfection. Je considère que c'est le meilleur évaporateur sur le marché, et je le recommande à tous ceux qui désirent faire de l'argent avec leur sucrerie.

FELIX LAFRANCE, Ste. Scholastique, écrit: Je me suis servi d'un Evaporateur Champion de 3½x14 pieds la dernière saison. La première journée j'avais dix barils de sève, et environ trois barils de glace pour bouillir. Je commençai par la glace que je mis dans le grand bassin et j'allumai mon feu. Je n'ai encore rien vu de semblable. A peine avais-je le temps d'y mettre les glaçons, qu'ils étaient fondus. Quand cette opération fut terminée, j'ouvris le régulateur, et attisai quelque peu le feu, le temps qu'il fallait pour voir le bouillage se faire. C'était un beau coup d'œil; toute la surface avait la couleur de lait. Après avoir laissé passer le sirop, je levai la valve, et le laissai bouillir à demande. Alors j'ajustai les syphons, et la machine était prête à fonctionner de nouveau. Tout cela fut fait dans l'espace de quelques minutes. Les syphons sont les meilleurs conducteurs de la sève d'un bassin à l'autre, et ils sont justes comme le soleil. Tout homme possédant une érablière, devrait se procurer un Champion en raison de la rapidité du travail, l'économie du bois, et la supériorité qu'il donne au sucre et au sirop. Je suis de plus en plus convaincu que cet appareil rend un service imminent, et que je ne pourrais pas me décider à la vendre. Je n'ai qu'un reproche à faire aux inventeurs, c'est de ne pas être venus au Canada dix ans plus-tôt avec le Champion.

JOSEPH GARRICK, Dunham, Qué., écrit: Le Fournau et Evaporateur Champion de 4 x 14 pieds, que nous avons achetés le printemps dernier nous a donné une entière satisfaction sous tous les rapports. Les visiteurs qui sont venus le voir fonctionner se montrent on ne peut plus satisfaits. Le régulateur et les syphons étant complets, en font la meilleure machine pour faire le sirop d'érable qu'ils aient vu. Nous pouvons bouillir 160 gallons de sève à l'heure, qui est plus que ce que vous l'avez représenté. Le sirop est clair et d'un bon goût, beaucoup supérieur à tous ceux que nous avons jamais fait auparavant.

PIERRE BOURGEOIS, St. Angèle de Laval, Qué., écrit: Ayant entendu parler à l'étranger, des avantages de l'Évaporateur Champion (il est tout à fait étranger pour nous, car il n'y en a pas encore dans les paroisses environnantes), je désirais m'en procurer un. Je vous assure qu'il me coûtait d'en faire l'essai, le trouvant un peu dispendieux. Comme je perdais beaucoup tous les ans, ne pouvant fournir avec mes trois bouilloires à diminuer la sève ramassée tous les jours, je me décidai le printemps dernier, et j'en achetai un de 3½x12 pieds. Je vous avoue que j'en suis si bien satisfait, et que je regrette beaucoup de ne pas m'en avoir procuré un plus vite. Il m'a donné entière satisfaction sous tous les rapports, il mérite des louanges. Il est d'une grande économie pour le bois, et le travail surtout. Je vous déclare que mes hommes se trouvaient heureux de revenir tous les soirs se reposer que de passer la nuit à chauffer les trois feux, après avoir ramassé la sève toute la journée. Je possède une grande sucrerie, j'ai près de 3000 érables, deux hommes avec moi ne pouvaient suffire, mais je suis persuadé que je ne perdrai plus d'argent comme les années passées, et que je puis faire de plus beau sirop, ce qui est plus avantageux pour la vente. Enfin je suis heureux de pouvoir dire qu'il est tel que l'on me l'avait recommandé.

FRED. BURRIDGE, Montcalm, Qué., écrit: J'ai employé votre Évaporateur Champion l'année dernière, et je fus pleinement satisfait. Il est d'une grande économie pour le bois, le temps et le travail. Le régulateur et les syphons pour la simplicité, et la durabilité ne peuvent être surpassés. S'il y a de la sève dans le réservoir, il n'y aura aucun danger de brûler les bassins, parce que le régulateur et les syphons le préviendront. Dans l'espace de douze heures j'ai fait bouillir 800 gallons de sève, qui est plus que ce que vous garantisez. Le régulateur prit soin de 2,400 bidons et a fait une meilleure qualité de sirop. Je ne voudrais pas reprendre l'ancienne méthode pour rien au monde. Aucun sucrier ne devrait s'en passer. Grandeur 3x10 pieds.

LUC DUPUIS & FRERE, Aulnaies, l'Islet, écrit: C'est avec une entière satisfaction que nous venons témoigner en faveur de votre Évaporateur Champion 4x14, ainsi que du fourneau à sucre, et les autres ustensiles nécessaires à une maison à sucre, que nous avons achetés de vous l'année dernière. La qualité des matériaux que vous employez dans la construction, est une garantie de leur durabilité. Aussi avons-nous été des plus satisfaits. Votre Évaporateur Champion est incomparable pour économiser le bois. Nous avons évaporés l'eau de 3,000 arbres, avec la même quantité de bois que nous avons dépensé l'année d'auparavant, pour évaporer l'eau de 1200 avec notre ancien fourneau. Nous travaillons seulement de jour, pour la raison que nous évaporons depuis 120 à 130 gallons à l'heure. Tout les soirs notre sirop est en canistres et prêt pour le marché. Nous l'avons tout vendu à une piastre le gallon, et nous n'en avons pas eu pour les demandes. Tout cela est dû à votre Évaporateur Champion, qui fait le meilleur article qu'on puisse voir sur le marché. Notre fourneau à sucre est indispensable, car il est des plus commodes, nous le recommandons aux sucriers.

LOUIS TOURGEON, St. Victor de Tring, Qué., écrit: Je considère que votre Évaporateur Champion est une invention des plus utiles pour le cultivateur de sucre, et c'est une grande économie pour le bois, et pour le temps, et tant qu'à la qualité du sucre et sirop c'est le meilleur que j'ai encore fait. J'ai eu beaucoup de mes voisins qui ont vu fonctionner la machine, et en sont tous des plus satisfaits. Je la recommande hautement.

FRANCOIS HUOT, Ange Gardien, Montmorency, Qué., écrit: L'Évaporateur et Fourneau Champion que j'ai acheté de vous l'an dernier, m'ont donné entière satisfaction sous tous les rapports. Les syphons fonctionnent à merveille. Tous les fermiers autour d'ici qui l'ont vu fonctionner, s'accordent à dire que l'évaporateur n'a pas d'égal, et je crois qu'il mérite le nom de Champion.

MAXIME ARCHAMBAULT, Rochelle, Stukely, Qué., écrit: Je soussigné certifie avoir acheté de la Compagnie Manufacturière Grimm, par l'entremise de son agent, M. Joseph Veroneau, un Évaporateur Champion 2½ x 8 pieds, et l'ai trouvé tel que représenté, il m'a donné pleine et entière satisfaction sous tous les rapports. C'est la seule machine améliorée possédant véritablement toutes les qualités que le sucrier a besoin. Facile à régulariser, certitude du régulateur et des syphons, bon matériel partout, chaque pièce est bien fini solide, le fourneau est en acier avec devant en fonte. C'est ce qu'il y a de mieux, et est indispensable à tout sucrier qui veut économiser son bois. Les syphons sont la véritable merveille des inventions modernes. J'ai acheté ma machine l'hiver dernier, et m'en suis servi le printemps dernier, et je la trouve très supérieure à tout évaporateur maintenant en usage au Canada.

J. B. VERONEAU, Valcourt, Ely, Qué., écrit: Ayant acheté de la Compagnie Manufacturière Grimm, un Évaporateur 2½ x 8 pieds, un réservoir à recevoir la sève dans la cabane, et quelques cents chalumeaux Grimm, je puis certifier que le tout m'a donné pleine et entière satisfaction, à tel point que je vais acheter de la même compagnie, des chalumeaux pour toute ma sucrerie.

BAPTISTE DUPRES, St. Jacques, Montcalm, Qué., écrit: J'ai employé votre Évaporateur Champion de 3½ x 12 pieds le printemps dernier, et j'en suis très satisfait. Il fait le bouillage de la sève de quatre chaudrons ordinaires. Il économise le bois et l'ouvrage, et fait une meilleure quantité de sirop, enfin, il fait plus que ce que vous garantissez.

TREFFLE ROSE, Cairnside, Chateauguay, Qué., écrit: Je suis tout à fait satisfait de votre Évaporateur Champion. J'ai fait bien plus de sirop depuis que je l'ai que je faisais avec mes vieux bassins. J'en suis bien content.

CHARLES ISABEL, St. Sébastien, Beauce, Qué., écrit: L'Évaporateur Champion, que vous m'avez vendu, m'a donné entière satisfaction, et il fait même plus que je pensais. Je me plais à vanter ses qualités, et je ne crois pas le mettre encore à sa juste valeur. Je vous assure que ceux qui en achèteront, sauront apprécier ses qualités, il est sans contredit la meilleure invention des temps modernes, pour évaporer l'eau d'étable.

EVARISTE LAFRAMBOISE, St. Scholastique, écrit: Je suis très bien satisfait de mon évaporateur. J'ai bouilli autant comme j'ai voulu. J'étais obligé de faire bouillir nuit et jour, mais le printemps dernier avec mon Évaporateur Champion, je n'ai bouilli que le jour malgré que les érables aient très bien coulées. (N.B.—La machine de laquelle M. Laframboise s'est servi est de la grandeur 4 x 14 pieds. Il entaille 2000 arbres.)

F. DION, St. Thérèse, écrit: Depuis trois ans que je fais usage de l'Évaporateur Champion de 3 x 12 pieds, j'en suis tout-à-fait satisfait sous tous les rapports. Cette machine suffit pour réduire l'eau de 1100 érables. Je fais du sirop de première qualité, tout en faisant réduire au-delà de 80 gallons d'eau à l'heure, par la facilité que nous avons à régulariser au moyen d'une clef que nous tournons à demande. Je suis d'opinion qu'on ne peut acheter une meilleure machine que celle-ci.

ISRAEL COULET, Ste. Elizabeth, Qué., écrit: L'Évaporateur Champion que j'ai acheté de vous cette année, et que j'ai employé durant la dernière saison de sucre a prouvé être très satisfaisant. Il est non-seulement une grande économie pour le combustible, mais il ménage aussi beaucoup de travail, produisant un excellent article, et tous ceux qui veulent acheter, parce qu'il remplit tout ce qu'on réclame de lui. J'espère que vous allez vendre bien plus de vos évaporateurs aux sucriers des environs, depuis que mes voisins ont trouvé que le mien travaille à perfection.

REMI CAYER, St. Raymond, écrit : L'an dernier j'ai fait l'achat d'un Evaporateur Champion, venant de la Cie. Manufacturière Grimm. Je dois dire en toute sincérité que j'ai été pleinement satisfait. C'est une grande économie de bois, le sirop et le sucre fabriqués avec cet appareil sont bien supérieurs à ceux faits d'après l'ancienne méthode, enfin c'est un plaisir que de s'en servir. Je conseille à tous les fabricants de sucre d'érable de se procurer de ces machines.

THEOPHILE LEGRIS, Montebello, Qué., écrit : J'ai reçu votre Evaporateur en parfaite condition. C'est avec plaisir de pouvoir vous dire qu'il donne entière satisfaction sous tous les rapports. Je le recommande hautement à tous les sucriers.

JOSEPH BEAUDOIN, Ste. Rosalie, Bagot, Qué., écrit : L'an dernier, je fis l'achat d'un Evaporateur Champion venant de la Cie. Manufacturière de Grimm. Je dois dire en toute sincérité, que j'ai été pleinement satisfait. C'est une grande économie pour le bois, le sirop, et le sucre fabriqué avec cette appareil est bien supérieur à ceux faits d'après l'ancienne méthode. J'ai fait bouillir l'eau de 1100 érabes sans difficulté et je le recommande hautement. (La grandeur de l'évaporateur est de 3x10 pieds.)

ALPHONSE DUREAU, Ste. Angèle de Laval, Qué., écrit : J'aime à vous dire quelques mots au sujet de l'Evaporateur Champion, qui m'a donné satisfaction ce printemps. Je n'ai eu aucune difficulté à le placer, et à le faire fonctionner. J'ai eu beaucoup de visiteurs pour voir cette machine magnifique, et qui a donné pleine satisfaction à tous. Je le recommande à tous les sucriers.

PHILIAS BERNIER, St. Dominique de Bagot, Qué., écrit : Je suis très satisfait de votre Evaporateur Champion sous tous les rapports. On épargne beaucoup de bois, et le sirop est d'une qualité bien supérieure qu'au paravant en se servant d'autres machines.

OCTAVE GODBOUT, Lambton, Qué., écrit : Je certifie que l'évaporateur que j'ai acheté me donne toute satisfaction, pour être d'avance à consumer l'eau, et faire du sirop de première qualité.

REGIS SENEAL, St. Valerien, Shefford, Qué., écrit : Mon évaporateur me donne entière satisfaction. Je vous donne la permission de vous servir de mon nom pour le recommander.

FRANCOIS MORIN, St. Raphael, Bellechasse, Qué., écrit : Il me fait plaisir de pouvoir vous dire, que j'ai eu entière satisfaction de l'Evaporateur Champion. Vous pouvez vous servir de ma signature pour le recommander.

DANIEL IMBAULT, St. Stanislas de Kostka, Qué., écrit : En réponse à votre demande de votre évaporateur, nous pouvons vous dire que nous sommes bien satisfaits. Nous avons bouillie l'eau de 700 érabes, avec la grandeur 8 x 8.

ANTOINE LABERGE, Chateauguay, Qué., écrit : Il y a trois ans, j'ai acheté un Evaporateur Champion de votre manufacture, de la dimension de 2½ x 8 pieds. Il fournit amplement à mes érabes, et j'en suis très satisfait. Je n'hésite aucunement à recommander l'Evaporateur Champion à tout sucrier, qui désire acheter un évaporateur. Avec de bons soins, le Champion peut durer vingt au trente ans. J'espère que vous vendrez de vos évaporateurs à tous les sucriers Canadiens, car je vous certifie que le mien travaille à la perfection.

CYPRIEN LASALLE, St. Thomas, Qué., écrit : Je certifie que l'Evaporateur Champion fonctionne tel que vous l'avez dit, il demande peu de bois, et produit un article magnifique, ne bouillant que durant le jour, ce qui est une grande économie de travail. J'ai fait une plus grande quantité de sirop, et plus beau que je n'ai jamais fait. Après un essai général de la machine, les résultats ont été des plus satisfaisants.

Escomptes au Comptant

Placez vos commandes de bonne heure, et accompagnez d'argent comptant, nous vous donnerons un escompte libéral de un pour cent par mois, depuis la date de votre commande au premier jours du mois de mai suivant. Vous éviterez ainsi les désagréments qui peuvent survenir à cause de vos commandes en retard.

En donnant vos commandes, ayez soin de bien nous renseigner sur votre adresse, et autres renseignements nécessaires.

A causes des changements qui peuvent survenir dans les prix des matériaux, les prix donnés dans ce catalogue, sont sujet à changements.

L'Evaporateur Champion, est manufacturé à Montréal, Rutland, Vt., et Hudson, O. Adressez toutes correspondances à

THE GRIMM MANUFACTURING CO.

58 Rue Wellington, MONTREAL, Qué.



Fac-Simile de la Médaille Décernée à l'Evaporateur Champion à l'Exposition Universelle de Chicago, 1893