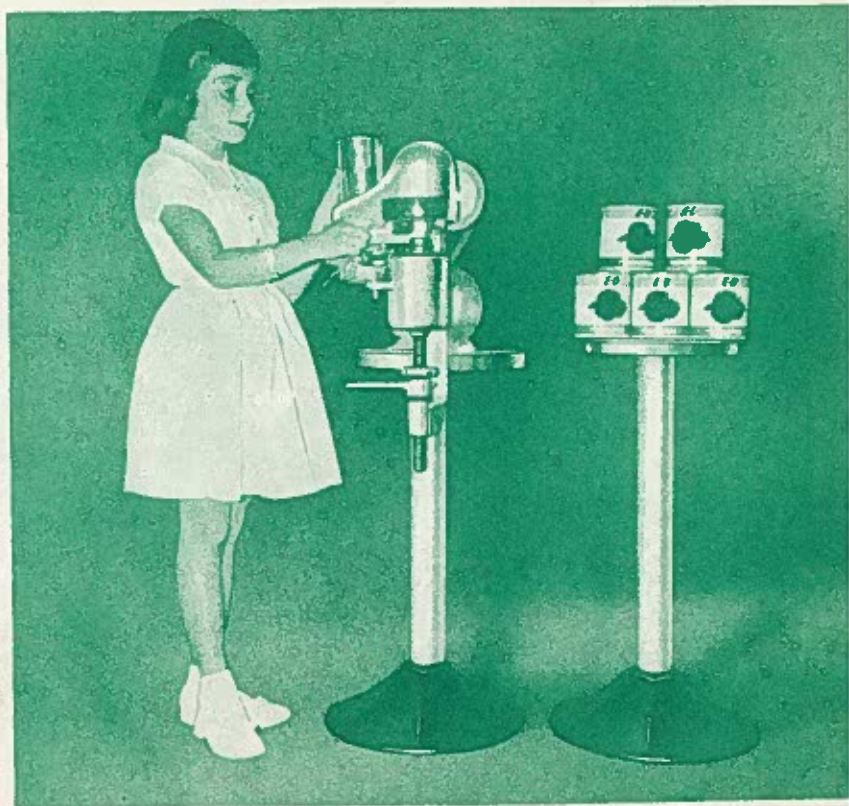


La mise en Conserve 1955



*Avec la sertisseuse AUTOCANER,
Odette peut aider à faire les conserves.*

DOMINION & GRIMM Inc.

SUCCESEURS DE
EVAPORATEUR DOMINION et GRIMM MFG. CO.

630, RUE DELORIMIER, MONTRÉAL.

TÉL: LAFONTAINE 3-1189

Produits
**DOMINION
&
GRIMM**



Dominion & Grimm offre des produits manufacturés dans un établissement moderne de trois planchers et couvrant plus de 18,000 pieds de superficie.

On y manufacture l'outillage complet pour faire le sirop et sucre d'érable. La mise en conserve, comprenant les machines nécessaires pour les petits canneurs, les institutions religieuses et familiales ainsi que tous les contenants pour les conserves.

Accessoires avicoles et de porcheries.

Terrain de stationnement pour camionneurs, et les clients y sont les bienvenus.

La Mise en Conserve

ECONOMIE

Plus que jamais l'économie doit être pratiquée en faisant la mise en conserve au temps où il y a des fruits et légumes en quantité et à des prix raisonnables.

NECESSITE

Tout cultivateur devrait avoir sa propre installation de mise en conserve et se faire une bonne réserve de fruits et légumes. Si vous avez votre installation, vous ferez cette mise en conserve le jour même où ces fruits et légumes sont à leur meilleur.

S'il vous faut attendre votre tour chez un voisin pour faire votre travail, vous serez perdant dans la qualité, car lui, il fera son propre travail d'abord. Le surplus de fruits et légumes aura vite payé votre installation; si vous le faites à point, vous aurez la qualité, et si vous avez la qualité, vous aurez un marché.

COMMODITE

Quelle commodité que d'avoir de ces fruits et légumes en tout temps de l'année, surtout s'ils ont été stérilisés dans un appareil qui fera une cuisson uniforme.

CAPITAL INVESTI

Dans aucun autre genre de culture, un si minime montant de capital investi pourrait rapporter autant que la mise en conserve, et ce qui est avantageux, c'est le temps que vous avez pour le faire depuis le début de l'été avec les fraises, jusqu'aux gelées de l'automne avec les pommes, betteraves, citrouilles, etc., sans compter ce qui n'est pas le moindre, la mise en conserve des viandes et volailles.

Demandez nos prix sur cet outillage, car nous en avons des plus petites installations aux plus grosses.

QU'EST-CE QUE LA MISE EN CONSERVE?

La mise en conserve consiste tout simplement dans l'emploi de mesures propres à soustraire un produit périssable à l'influence d'agents destructeurs, tels que micro-organismes, air, chaleur, etc., tout en lui conservant, le plus possible, ses qualités nutritives, sa texture et sa couleur caractéristique.

Les qualités nutritives d'un produit sont plus ou moins affectées ou diminuées, selon que le procédé employé est appliqué avec plus ou moins de soins. Une conserve de première qualité n'est obtenue qu'en autant que la ménagère ou le fabricant, en l'occurrence le cultivateur, comprend bien toute l'importance et la valeur de chaque opération ou phase du procédé qui lui est recommandé. Une seule opération mal conduite, incomprise ou appliquée négligemment, peut se traduire par l'obtention d'une conserve de qualité médiocre et même dommageable à la santé. Il est donc de toute première importance que le pourquoi de chaque phase du procédé soit bien compris avant d'entreprendre la mise en conserve d'une denrée périssable.

QUELQUES RAISONS QUI MILITENT EN FAVEUR DE LA MISE EN CONSERVE

Rares sont les fermières qui ne cultivent et n'entretiennent un petit jardin potager à proximité de leurs demeures, en vue de satisfaire aux besoins de la famille pendant la belle saison. Comme le volume des produits récoltés est généralement supérieur à la capacité de la consommation des membres de la famille, une partie appréciable de la récolte est laissée sur le champ ou utilisée pour l'alimentation des animaux de la ferme.

Depuis que la mise en conserve des produits périssables a été propagée et vulgarisée par les soins de ceux qui sont chargés du développement agricole dans cette province, la fermière et la ménagère des campagnes, aussi bien que celles des villes, n'ont plus de raisons de ne pas conserver, pour les mois d'hiver, le surplus de leur production ou de leurs achats sous une forme hygiénique, nutritive et agréable au goût. Le produit ainsi mis en réserve permet de varier l'alimentation journalière de la famille et de réduire considérablement le temps nécessaire à la préparation des repas.

TEMPS ALLOUE POUR LE BLANCHIMENT ET LA STÉRILISATION

PRODUITS	Blanchiment ou ébouillantage	Stérilisation à eau chaude		Stérilisation à la vapeur	
		Récipients ordinaires de cuisine	Bain commercial à eau chaude Stérilisateur	Sous pression	
				5 lb.	10 lb.

LEGUMES	Minutes	Min.	Min.	Min.	Min.
Tomates	1½	30	30	25	20
Jus de tomates	1½	30	30	25	20
Blé d'Inde	5	180	180		75
Blé d'Inde sur épi	5	180	180		60
Fèves en gousses	5 à 7	120	120	45	30
Pois, fèves de Lima	10	180	180	60	35
Melons, courges, citrouilles	3	120	120	60	40
Choux-fleurs	3	60	60		25
Panais, salsifis	2	90	90		40
Betteraves, carottes	2	120	120		45
Epinards, choux, cresson, chicorée	10 à 15	180	180		80
Mais et tomates (mélange)	5 — 1½	120	120	60	
	5 — 1½ — 5	120	120	60	

FRUITS

Prunes, pêches		16	16	8	
Fraises, framboises		16	16	8	
Mûres		16	16	8	
Groseilles, gadelles, bleuets, cerises		16	16	10	
Pommes, poires	1½	20	20	10	
Pommes (cons. en entier)		20	20	10	
Ananas	10	20	20	15	
Rhubarbe	2	20	20	15	

VIANDES

Volailles	¾ cuite	180	180		60
Poulet frit	¾ cuit	90	90		30
Boeuf frais	½ hre	180	180	120	60
Boeuf salé	½ hre	180	180	180	60
Porc	½ hre	210	210		90
Agneau, lapin	¾ cuit	90	90	40	30

POISSONS

Saumon		180	180		90
Autres poissons		180	180		90
Huitres, moules, etc.		150	150		60

Avant de laisser définitivement le produit dans l'eau bouillante durant le laps de temps nécessaire, immergez-le et retirez-le à deux ou trois reprises afin que l'eau qui a pénétré à l'intérieur de la masse puisse être renouvelée.

Les légumes foliacés seront plutôt soumis à l'influence de la vapeur. Cette opération se pratique dans une simple bouilloire ou récipient émaillé de grandeur suffisante et muni d'un couvercle, dans lequel on place un fond mobile, en métal ou en bois destiné à supporter le produit au-dessus de l'eau bouillante. Ce blanchiment à la vapeur peut durer de 15 à 20 minutes.

Le blanchiment ou ébouillantage a pour effet:

- a) D'enlever plus facilement l'enveloppe ou pelure de certains fruits.
- b) D'éliminer les acides nuisibles et de corriger la saveur aigre de quelques produits;
- c) De provoquer la circulation de la matière colorante du produit, laquelle est ensuite coagulée ou fixée par refroidissement;
- d) De réduire le volume des légumes verts et foliacés.

REFROIDISSEMENT DU PRODUIT

Une fois retiré du bain d'eau bouillante, le produit doit être immédiatement plongé dans un bain d'eau froide. Cette immersion ne doit pas être continue mais doit se faire à deux ou trois reprises, de manière à ce que l'eau qui a pénétré à l'intérieur de la masse puisse être renouvelée. Cette opération doit se faire promptement et le produit doit être retiré aussitôt refroidi. Elle a pour but:

- a) De raffermir la pulpe ou texture du fruit ou du légume de manière à faciliter l'enlèvement de l'enveloppe ou pelure;
- b) De coaguler ou fixer la matière colorante mise en circulation dans la chair du fruit par l'opération du blanchiment et permettre ainsi au produit de conserver sa belle couleur caractéristique;
- c) De faciliter la manipulation du produit lors de sa mise dans les boîtes ou bocaux.

STERILISATION DU PRODUIT

Une fois le récipient fermé, partiellement ou hermétiquement, suivant le cas, il faut procéder sans tarder à la stérilisation du produit. Tout retard apporté dans l'accomplissement de cette opération essentielle peut en déprécier assez fortement la valeur alimentaire. En effet, le produit étant à une température assez élevée ce retard peut faciliter le travail de certaines bactéries et n'obtenir que des conserves ne possédant qu'une odeur et une saveur aigres assez prononcées. Dans certains cas, la conserve, quoique bien stérilisée, peut devenir impropre à la consommation.

REFROIDISSEMENT DU PRODUIT

Les bocaux en verre doivent être fermés hermétiquement immédiatement après le procédé de stérilisation et disposés sur une table ou tablette le couvercle en bas, jusqu'à ce qu'ils soient complètement refroidis. Si le bocal n'est pas étanche — ce que l'on constate par le liquide qui s'en échappe — il faut l'ouvrir immédiatement, ajouter une deuxième rondelle de caoutchouc et le stériliser de nouveau pendant quelques minutes, surtout si le produit est trop refroidi.

Les boîtes de fer-blanc sont immédiatement plongées dans un bain d'eau froide jusqu'à complet refroidissement. Pendant cette opération, si l'on constate que des bulles d'air viennent à la surface de l'eau, c'est signe évident que l'étanchéité de l'une ou quelques-unes d'entre elles n'est pas parfaite. Il faudra retirer immédiatement ces boîtes défectueuses, les ouvrir et verser dans une autre boîte les conserves stérilisées. Il faudra stériliser de nouveau pendant quelques minutes et dans le cas où la conserve est trop refroidie, prolonger la stérilisation.

LA MISE EN CONSERVE

TEMPS ALLOUÉ POUR LE BLANCHIMENT ET LA STÉRILISATION

PRODUITS	Blanchiment ou ébouillantage	Stérilisation à eau chaude		Stérilisation à la vapeur	
		Récipients ordinaires de cuisine	Bain commercial à eau chaude Stérilisateur	Sous pression	
				5	10
				lb.	lb.

LEGUMES

	Minutes	Min.	Min.	Min.	Min.
navets	1½	30	30	25	20
de tomates	1½	30	30	25	20
d'Inde	5	180	180		75
d'Inde sur épi	5	180	180		60
ves en gousses	5 à 7	120	120	45	30
s, fèves de Lima	10	180	180	60	35
lons, courges, citrouilles	3	120	120	60	40
oux-fleurs	3	60	60		25
nais, salsifis	2	90	90		40
teraves, carottes	2	120	120		45
inards, choux, cresson, chicorée	10 à 15	180	180		80
is et tomates (mélange)	5 — 1½	120	120	60	
	5 — 1½ — 5	120	120	60	

FRUITS

mes, pêches		16	16	8	
ises, framboises		16	16	8	
res		16	16	8	
seilles, gadelles, bleuets, cerises		16	16	10	
nmnes, poires	1½	20	20	10	
nmnes (cons. en entier)		20	20	10	
anas	10	20	20	15	
ubarbe	2	20	20	15	

VIANDES

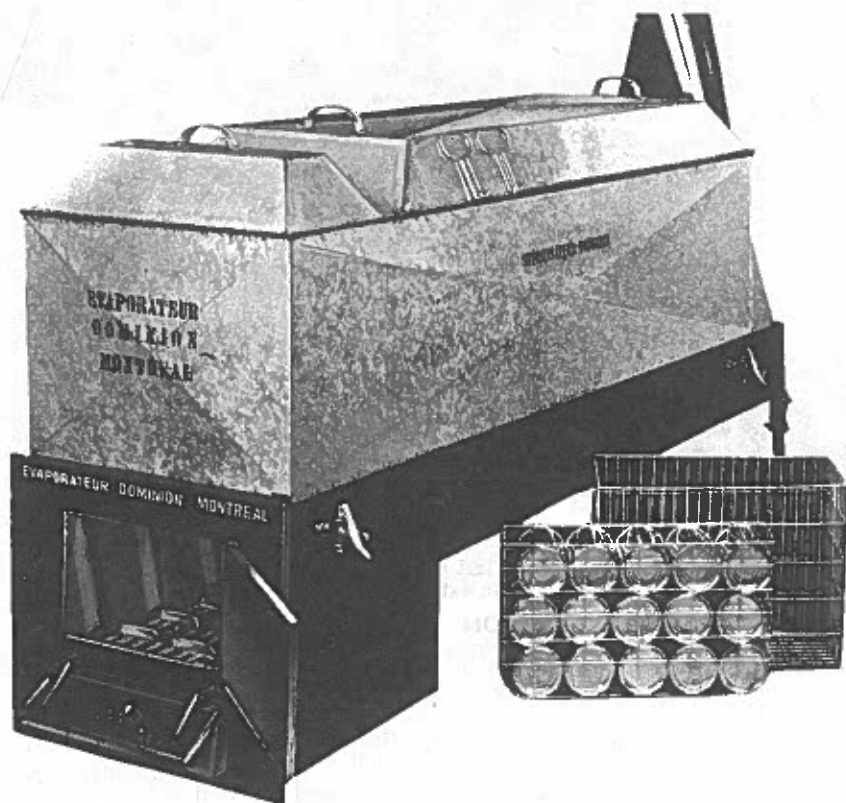
aillies	¾ cuite	180	180		60
ilet frit	¾ cuit	90	90		30
uf frais	½ hre	180	180	120	60
uf salé	½ hre	180	180	180	60
c	½ hre	210	210		90
veau, lapin	¾ cuit	90	90	40	30

POISSONS

mon		180	180		90
res poissons		180	180		90
tres, moules, etc.		150	150		60

STERILISATEUR DOMINION MODÈLE A

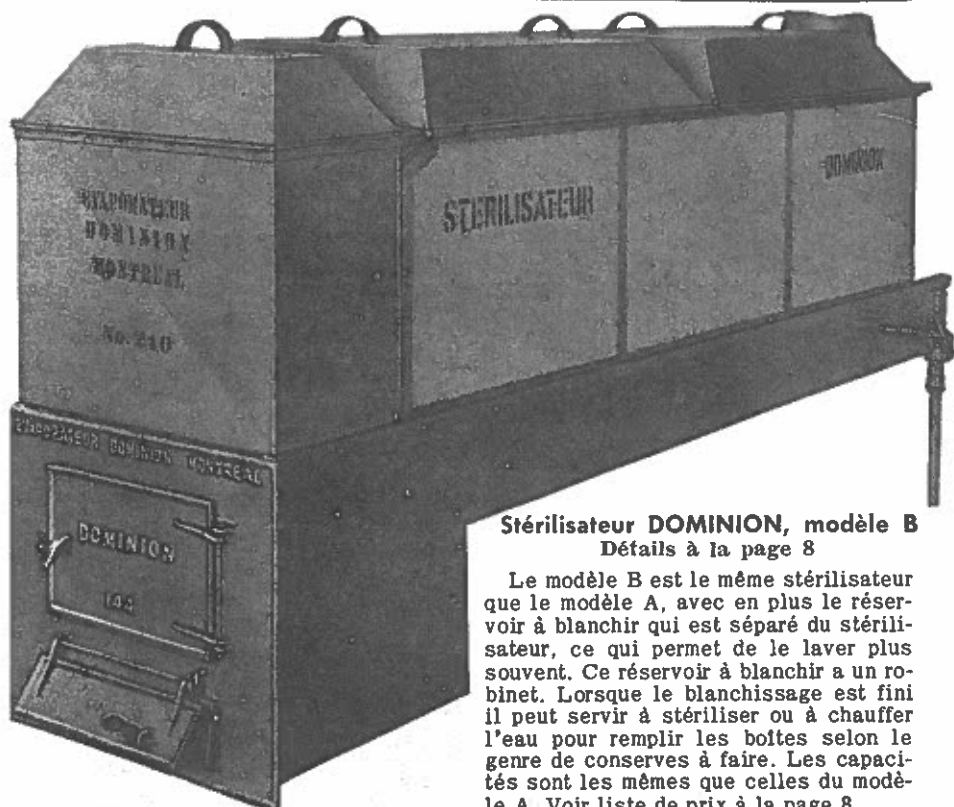
STERILISATEUR A EAU CHAUDE POUR LA CUISSON DES FRUITS,
LEGUMES, VIANDES, ETC.



DETAILS SUR LE STERILISATEUR DOMINION MODELE A

Il est fait en neuf grandeurs, variant de capacité depuis 90 boîtes No 2½ à 240 boîtes. Les paniers sont faits de broche pesante, étamés et soudés à l'électricité. Le fond du stérilisateur est plié de manière à soulever les paniers du fond, de sorte que les boîtes à conserves de dessous ne cuisent pas plus vite que celles du dessus, dû à la circulation de l'eau même en dessous des boîtes. En plus, le fond du stérilisateur est protégé puisque les paniers sont soulevés. Le fond du stérilisateur Dominion est ondulé tout comme un fond d'évaporateur avec des plis de 3 pouces de profondeur dans le feu. Le résultat est que vous avez plus de rendement que le stérilisateur ordinaire avec la moitié du bois, vu la grande surface qui chauffe avec moins d'eau.

(Prix à la page 8)



Stérilisateur DOMINION, modèle B
Détails à la page 8

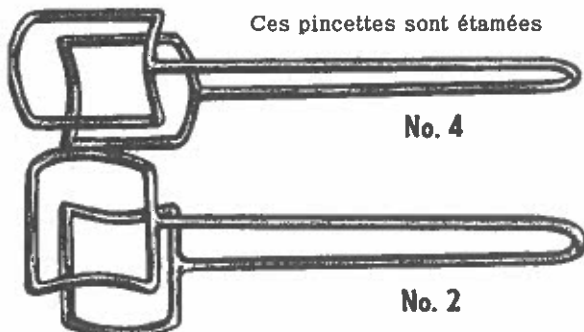
Le modèle B est le même stérilisateur que le modèle A, avec en plus le réservoir à blanchir qui est séparé du stérilisateur, ce qui permet de le laver plus souvent. Ce réservoir à blanchir a un robinet. Lorsque le blanchissage est fini il peut servir à stériliser ou à chauffer l'eau pour remplir les boîtes selon le genre de conserves à faire. Les capacités sont les mêmes que celles du modèle A. Voir liste de prix à la page 8.

Le réservoir à blanchir est aussi fait avec un fond à rayons de 2 pouces; l'eau chauffera beaucoup plus vite. C'est un extra dans le prix d'après la liste.

PINCETTES DOMINION

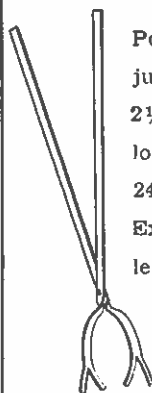
Pincettes pour sortir les boîtes à conserve de l'eau bouillante. Ces pincettes sont faites de deux modèles et de deux dimensions pour les boîtes Nos 2 et 2½. Les pincettes No. 2 prennent les boîtes par le côté et les pincettes No. 4 prennent les boîtes par le bout. Les prix des deux modèles sont les mêmes.

Ces pincettes sont étamées



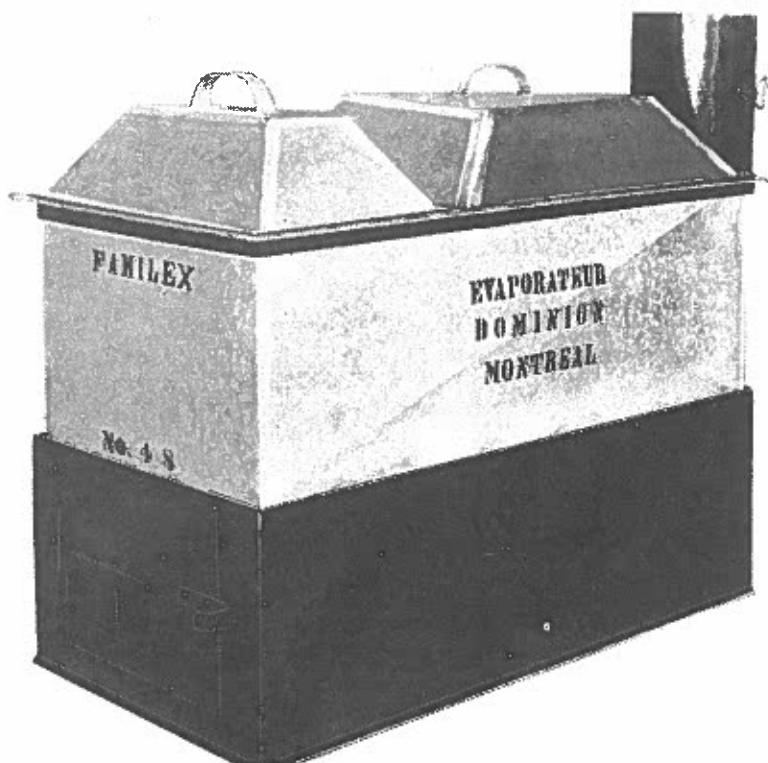
15 pouces de longueur \$0.85 — 24 pouces de longueur \$0.95
(si par malle, \$0.15 de plus)

PINCETTES VICTORY



Pour les boîtes
jusqu'au No.
2½ 18 pcs de
longueur 1.00.
24 pcs 1.25.
Extra par mal-
le .15

STERILISATEUR FAMILIX



Un stérilisateur que toute famille possédant un jardin devrait se procurer afin de faire sa propre mise en conserve en temps opportun. Ce stérilisateur est fait de bonne qualité de tôle, et soudé en dehors et en dedans.

Le fond est plié de manière à soulever les paniers afin qu'ils ne portent pas au fond, ce qui permet une meilleure circulation de l'eau, une cuisson plus uniforme et protège l'usure du fond par les paniers.

Ce stérilisateur a aussi un compartiment pour l'ébouillantage des fruits et légumes et le grand côté pour la stérilisation. Le grand panier à stériliser est fait de broche carrautée fin, et contient 16 boîtes No. 2½

Ce modèle de stérilisateur se sépare de la base pour faire le feu. Faite d'acier pesant avec fer angle; les bouts sont en fonte. Cette base peut être placée sur des briques ou par terre.

Le stérilisateur Familex peut être vendu avec ou sans la base, qui peut être faite de brique.

Les paniers sont faits de broche étamée et soudée à l'électricité. Une paire de poignées est fournie.

No.	Longueur pouces	Largeur pouces	Hauteur boîtes	Capacité pouces	Tuyaux	Prix au complet	Prix moins la base
48	36	18	24	48	7	58.00	41.00
64	48	18	24	64	7	71.00	53.50
80	60	18	24	80	7	85.00	65.00

PRIX DES STÉRILISATEURS DOMINION — MODELES A-B-C

LES NUMEROS SONT LE NOMBRE DE BOITES NO 2½, Y COMPRIS LE PANIER A BLANCHIR

MODELE A				MODELE B				MODELE C			
Numéros	Avec entourage d'amiante	Sans entourage d'amiante	Avec entourage d'amiante	Avec entourage d'amiante	Sans entourage d'amiante	Avec entourage d'amiante	Sans entourage d'amiante	Avec entourage d'amiante	Sans entourage d'amiante	Avec entourage d'amiante	Grosseur du tuyau
90 boîtes	176.00	163.00	194.00	194.00	177.00	226.00	211.00	226.00	211.00	226.00	7 pouces
120 boîtes	198.00	185.00	216.00	216.00	200.00	235.00	218.00	235.00	218.00	235.00	7 pouces
150 boîtes	222.00	206.00	240.00	240.00	222.00	257.00	240.00	257.00	240.00	257.00	8 pouces
180 boîtes	245.00	230.00	265.00	265.00	245.00	283.00	265.00	283.00	265.00	283.00	8 pouces
210 boîtes	280.00	263.00	297.00	297.00	278.00	314.00	290.00	314.00	290.00	314.00	9 pouces
240 boîtes	310.00	288.00	323.00	323.00	303.00	343.00	321.00	343.00	321.00	343.00	9 pouces
288 boîtes	—	—	358.00	358.00	337.00	379.00	358.00	379.00	358.00	379.00	10 pouces
336 boîtes	—	—	372.00	372.00	350.00	393.00	372.00	393.00	372.00	393.00	10 pouces
384 boîtes	—	—	387.00	387.00	367.00	408.00	387.00	408.00	387.00	408.00	10 pouces
432 boîtes	—	—	402.00	402.00	381.00	423.00	402.00	423.00	402.00	423.00	12 pouces
392 boîtes	—	—	419.00	419.00	395.00	437.00	416.00	437.00	416.00	437.00	12 pouces
448 boîtes	—	—	432.00	432.00	407.00	450.00	428.00	450.00	428.00	450.00	12 pouces
504 boîtes	—	—	446.00	446.00	420.00	462.00	441.00	462.00	441.00	462.00	12 pouces

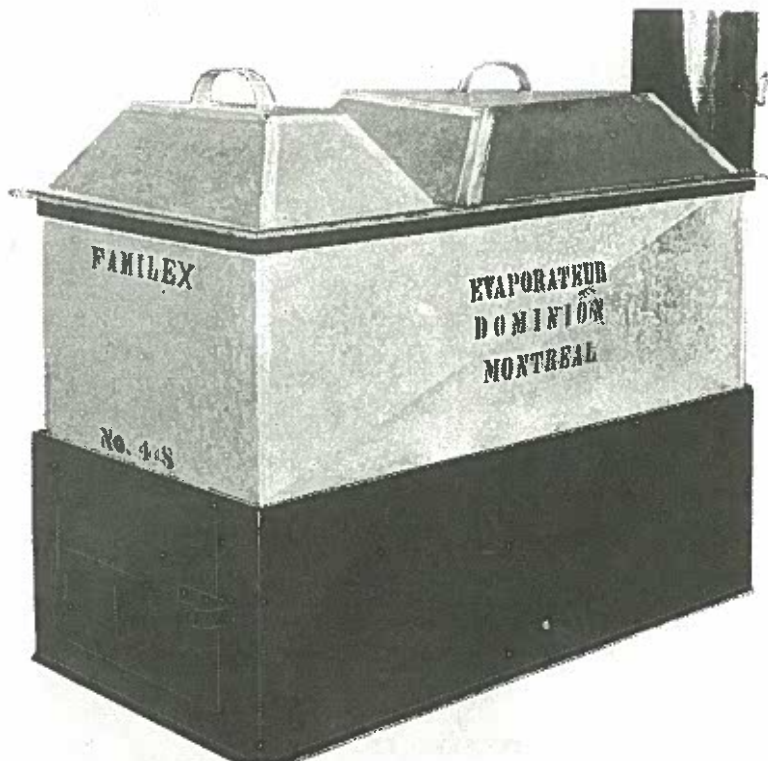
La base du tuyau est fournie avec les modèles Nos. 90 à 240. Du No. 288 au No. 504, tout le tuyau est fourni.

MODELE "D"

Le stérilisateur du modèle "D" a deux réservoirs à blanchir avec panier dans chacun. Ces paniers sont faits en fer ang'e et feuillard galvanisé et chacun de ces paniers contient 168 boîtes No. 2½. Au dessus de chaque panier, il y a un couvercle séparé, afin de garder la vapeur et la chaleur lorsqu'on place ou retire un panier qui doit être levé avec un palan. Ce modèle de stérilisateur "D" est fait en acier galvanisé plus pesant que les autres modèles. Le tuyau complet est fourni avec le modèle "D".

Nombre de paniers	Grosseur du tuyau	Longueur	Numéros	Avec entourage d'amiante	Sans entourage d'amiante
2	10	6 pds 4 pces	336 boîtes	374.00	349.00
3	12	8 pds	504 boîtes	429.00	404.00
4	13	12 pds 8 pces	672 boîtes	540.00	511.00
5	14	14 pds 4 pces	840 boîtes	568.00	540.00

STERILISATEUR FAMILIX



Un stérilisateur que toute famille possédant un jardin devrait se procurer afin de faire sa propre mise en conserve en temps opportun. Ce stérilisateur est fait de bonne qualité de tôle, et soudé en dehors et en dedans.

Le fond est plié de manière à soulever les paniers afin qu'ils ne portent pas au fond, ce qui permet une meilleure circulation de l'eau, une cuisson plus uniforme et protège l'usure du fond par les paniers.

Ce stérilisateur a aussi un compartiment pour l'ébouillantage des fruits et légumes et le grand côté pour la stérilisation. Le grand panier à stériliser est fait de broche carreautee fin, et contient 16 boîtes No. 2½

Ce modèle de stérilisateur se sépare de la base pour faire le feu. Faite d'acier pesant avec fer angle; les bouts sont en fonte. Cette base peut être placée sur des briques ou par terre.

Le stérilisateur Familex peut être vendu avec ou sans la base, qui peut être faite de brique.

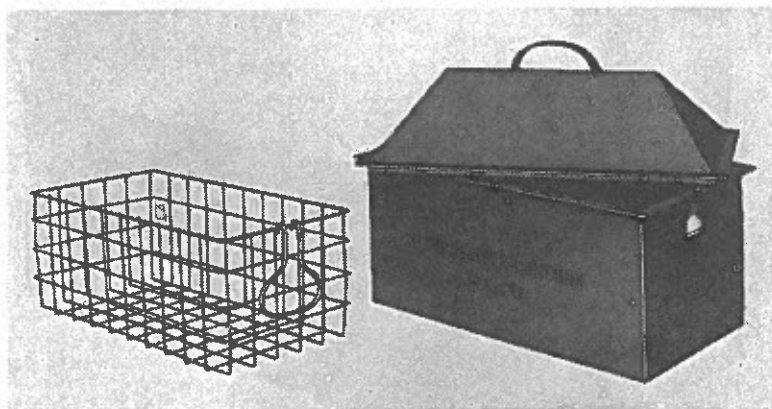
Les paniers sont faits de broche étamée et soudée à l'électricité. Une paire de poignées est fournie.

No.	Longueur pouces	Largeur pouces	Hauteur boîtes	Capacité pouces	Tuyaux	Prix au complet	Prix moins la base
48	36	18	24	48	7	58.00	41.00
64	48	18	24	64	7	71.00	53.50
80	60	18	24	80	7	85.00	65.00

STERILISATEUR FAMILIAL

Les stérilisateur Familial sont faits pour usage domestique et peuvent être utilisés sur poêles de cuisine ordinaires.

Le No. 20 couvre 2 ronds, tandis que le No. 40 couvre 4 ronds. Un cadre de fer galvanisé au fond du stérilisateur soulève les paniers afin que les boîtes de dessous ne chauffent pas plus que celles du dessus. Le couvercle est bombé afin de garder autant que possible la vapeur en dedans du stérilisateur. Les paniers sont faits de broche étamée et soudée à l'électricité et chacun contient 20 boîtes No. 2½. Une paire de poignées est fournie avec les paniers. Grandeur du No. 20: 22 Pcs par 11 de largeur et 10 de hauteur; grandeur du no. 40: 22 pouces par 22 et 10 de hauteur. Le No. 40 a deux paniers de broche contenant chacun 20 boîtes No. 2½

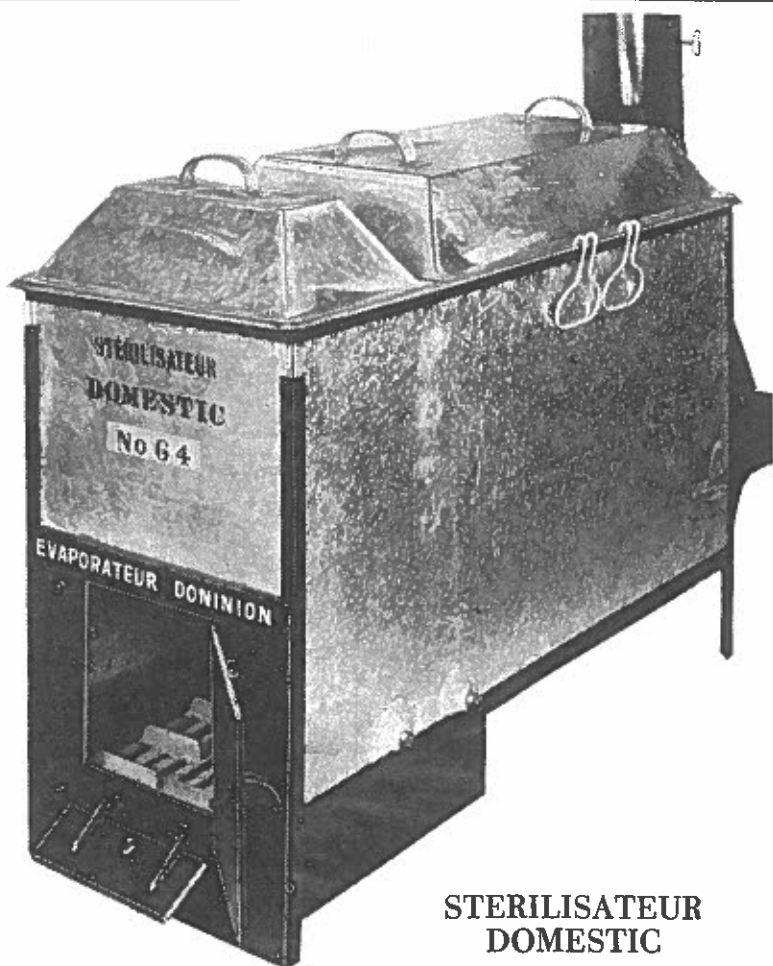


PRIX AVEC LES PANIERS

No. 20 \$11.50 No. 40 \$18.75

Détails et Liste de Prix
DU STERILISATEUR DOMESTIC PRIX

Capacité	Longueur	Largeur	Hauteur	Tuyaux	Sans entourage d'amiante	Avec entourage d'amiante
48	36	18	30	7	92.00	105.00
64	48	18	34	7	104.00	118.50
72	36	18	34	7	118.50	135.50
80	60	18	30	8	124.00	142.00
86	48	18	34	7	131.50	149.00
96	72	18	30	8	149.00	170.00
120	60	18	34	8	164.00	186.00
144	72	18	34	8	175.00	200.00
180	72	23	34	8	205.00	229.00
210	84	23	34	9	226.00	251.00
240	96	23	34	9	250.00	277.00



STERILISATEUR DOMESTIC

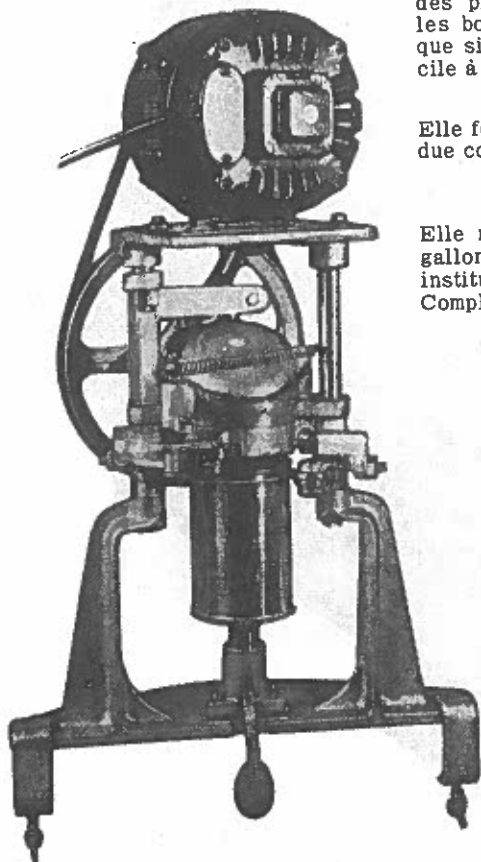
Le stérilisateur Domestic se compare au meilleur des compétiteurs mais n'est pas aussi rapide que le Dominion. Les côtés de la boîte à feu sont remplis d'eau ce qui permet de chauffer très vite; le fond est fait avec un support qui soulève les paniers pour permettre une meilleure circulation et une cuisson plus uniforme. Les paniers sont faits de broche étamée et soudée à l'électricité, et ces paniers sont plus avantageux que les boîtes de tôle; d'abord la circulation se fait beaucoup plus vite et lorsque vous retirez les paniers de l'eau, ils s'égouttent plus vite, et sont moins pesants que les paniers de tôle.

Le compartiment du blanchissage se vide individuellement, et peut être lavé dans tous les coins facilement. Un grand panier spécial est tissé plus fin que les autres pour le blanchissage.

Ce stérilisateur est fait d'acier galvanisé pesant No. 22 et soudé en dehors et en dedans. Le devant du poêle est tout en fonte et a des grilles de fonte de 18 pouces de longueur. La base du tuyau est aussi en fonte et la souche du tuyau avec une clef est fournie. Ce stérilisateur est placé dans un entourage de fer angle, et est des plus facile pour réparations en cas d'accidents. Les capacités sont pour toute la grandeur. Les numéros sont les capacités de boîtes No. 2½. Les crochets pour sortir les paniers sont fournis. Le dessous du stérilisateur est double, d'acier et d'amiante.

(Description à la page 10)

SERTISSEUSES AUTOMATIQUES DIXIE



Les sertisseuses automatiques Dixie sont des plus recommandables pour bien fermer les boîtes dans un temps record. Il ne faut que six secondes pour fermer une boîte. Facile à opérer et sans bruit.

La Sertisseuse Dixie No. 2

Elle ferme les boîtes No. 2 et 2½ et est vendue complète avec moteur et prête à servir.

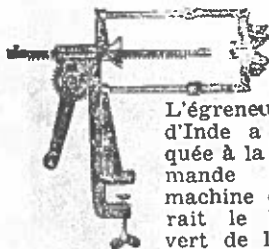
\$155.00

La Sertisseuse Dixie No. 10

Elle ne ferme que les grosses boîtes de 1 gallons No. 10 et est recommandée pour les institutions religieuses et commerciales. Complète avec moteur et prête à servir:

\$ 275.00

EGRENEUSE A BLE D'INDE VERT



L'égreneuse à blé d'Inde a été fabriquée à la grande demande pour une machine qui enlèverait le blé d'Inde vert de l'épi.

\$38.50

Les six couteaux sont mûs à ressort permettant d'égrener parfaitement toute grosseur d'épis. Avec cette machine, vous égrenez un épi à chaque tour de manivelle. Elle se recommande par elle-même à tous ceux qui sont intéressés à la mise en conserve du blé d'Inde égrené.

NOUVELLE SERTISSEUSE MOTORISEE MODERNE SENIOR

Cette sertisseuse est fabriquée avec le plus grand soin. La haute qualité du matériel employé est une garantie de longue durée et de parfait travail. Elle est montée sur billes et peut être opérée par un moteur de ¼ ou ½ de force. Elle coupe, ferme et reborde les boîtes Nos. 2, 2½ et 4. Un couteau et rebordeur permettant de faire réserver les mêmes boîtes, ainsi que des plaques extra permettant l'usage des boîtes Nos. 1, 1½ et 2 peuvent être fournis sur demande. Très simple d'opération, cette nouvelle sertisseuse motorisée Moderne donnera la plus entière satisfaction.

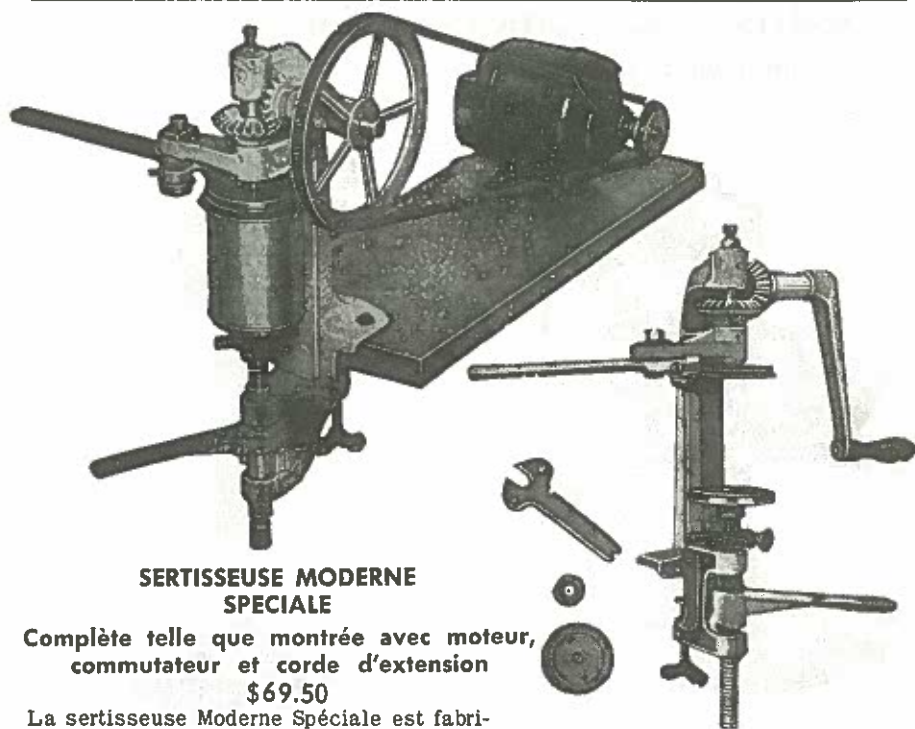


Sertisseuse seule

\$39.00

Avec Moteur

\$61.50



SERTISSEUSE MODERNE SPECIALE

Complète telle que montrée avec moteur,
commutateur et corde d'extension
\$69.50

La sertisseuse Moderne Spéciale est fabriquée avec le plus grand soin: la haute qualité du matériel est une garantie de longue durée et de parfait travail. Elle est montée sur billes et peut être actionnée très facilement à la main; elle peut être fournie avec poulie, permettant l'emploi d'un moteur; elle est facile d'ajustement; elle se règle pour la hauteur des boîtes au moyen d'une rondelle dentelée que l'on tourne pour hausser ou baisser la table et se barre au moyen d'une vis à main. La Sertisseuse Moderne Spéciale peut fermer les boîtes Nos. 1, 2, 2½, 3 et 4. Les Nos. 1, 1½ et 3 sont supplémentaires et fournis sur demande. Un couteau et un rebordeur genre à pression peuvent être fournis pour faire réserver les boîtes.

Sertisseuse avec disques Nos. 2, 2½

Prix : \$31.00 A LA MAIN

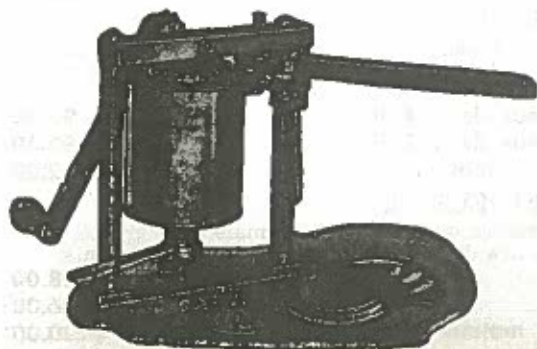
Extra pour couteau et rebordeur.

\$3.50

Poulie de 10 pouces

\$4.50

SERTISSEUSE BURPEE SIMPLEX



La sertisseuse Burpee Simplex est très facile d'opération et elle est reconnue pour fermer les boîtes sans efforts. Pour fermer une boîte, mettez la boîte en position, tournez la manivelle de la main droite pendant que vous tirez le bras à rouleau. Ouvrez les boîtes de la même façon.

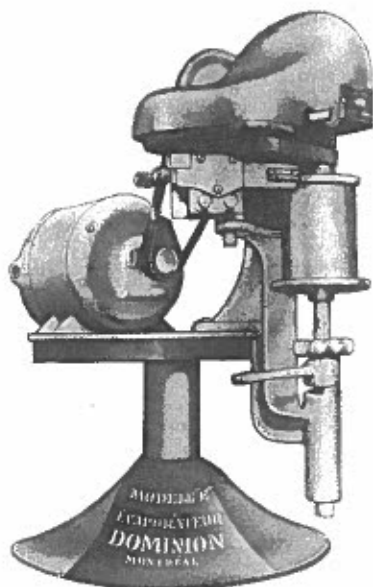
Cette sertisseuse ferme, coupe et reborde les boîtes Nos. 2 et 2½.

\$23.95

SERTISSEUSE AUTOCANNER AUTOMATIQUE

Modèles E et F

Modèles A et B



MODÈLE "A"

Est le modèle régulier sur pied et ferme les boîtes jusqu'à 2½ et 4. Les disques Nos. 2 et 2½ sont fournis. Tous les plus petits sont vendus séparément. Pas de couteau ni rebordeur.

Sertisseuse complète avec moteur de 1/4 F.	\$ 90.00
Sertisseuse complète avec moteur de 1/3 F.	\$ 93.00
Sertisseuse sans le pied ni moteur	\$ 62.00

MODÈLE "B"

Est fabriquée spécialement pour faire les boîtes d'un gallon ou No. 10. Le bâti est plus gros et plus fort et le moteur est ½ force. Cette sertisseuse fait aussi les aures boîtes plus petites. Les disques No. 2, 2½ et 10 sont fournis.

Prix avec moteur de 1/2 force	\$158.00
Prix sans moteur	\$126.00

MODÈLE "E"

Cette sertisseuse est la même que le modèle "A" à l'exception que le pied est plus court pour installer sur une table et travailler debout. Les disques Nos. 2 et 2½ sont fournis avec la sertisseuse qui fait aussi les boîtes No. 4.

Sertisseuse complète avec moteur de 1/4 F.	\$ 90.00
Sertisseuse complète avec moteur de 1/3 F.	\$ 93.00
Sertisseuse seule sans le pied ni moteur	\$ 62.00

MODÈLE "F"

Le modèle "F" est la même sertisseuse que le modèle E mais plus grosse, pour faire les boîtes No. 10 ou gallons. Les disques No. 2, 2½ et 10 sont fournis.

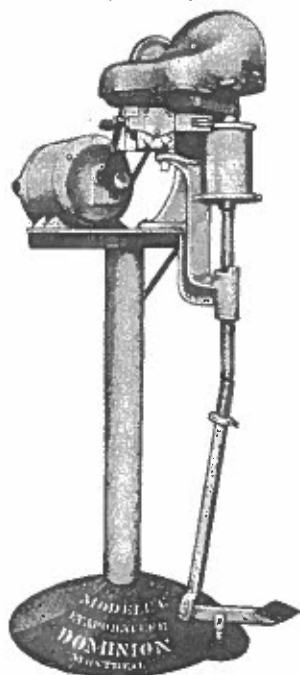
Avec moteur de ½ force	\$158.00
Sans moteur	\$126.00
Sertisseuse seule sans pied ni moteur	\$120.00

La nouvelle sertisseuse AUTOCANNER AUTOMATIQUE

Les nouvelles sertisseuses AUTOCANNER ont été améliorées en utilisant des pièces de métal de première qualité. Son fonctionnement est très facile et lorsque bien ajustée, cette sertisseuse donnera un bon rendement en utilisant l'huile et la graisse au besoin, comme toute autre machine automatique.

Pour toute sertisseuse automatique, l'ajustement doit être à point et de cette manière, aucun trouble; l'ouvrage dure de la manivelle est remplacée par un travail facile et plus vite.

Nous ne recommandons pas le couteau et rebordeur avec les sertisseuses automatiques à pouvoir.



MODÈLE "C"

Le modèle "C" est la même sertisseuse que le modèle A avec la différence que les boîtes se lèvent au pied, laissant ainsi les mains libres pour faire plus vite le changement des boîtes. Ce modèle fait les boîtes jusqu'à 2½ et les plus petites.

Sertisseuse complète

avec moteur de 1/4 F. .. \$ 99.00

avec moteur de 1/3 F. .. \$102.00

sans moteur \$ 77.00

MODÈLE "D"

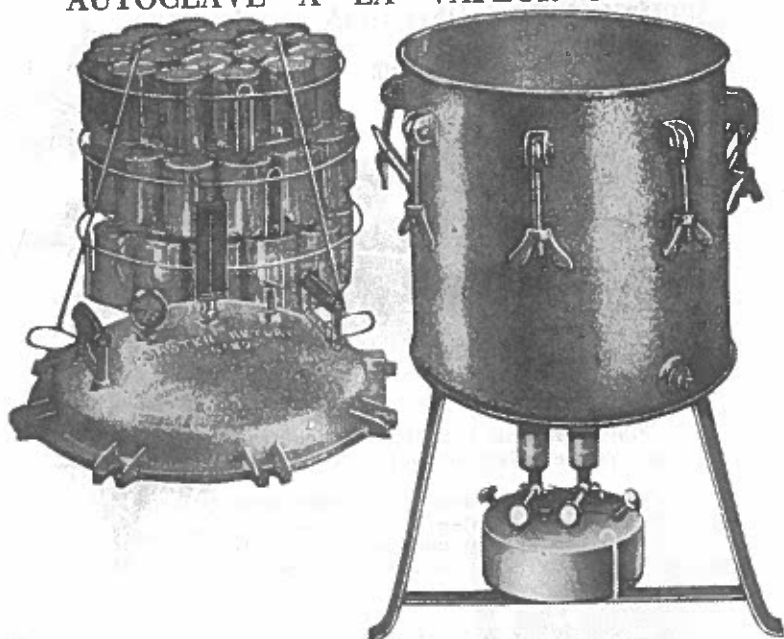
Le modèle "D" fait les boîtes No 10 ou gallons et plus petites et lève les boîtes à la pédale. Les disques Nos 10, 2½ et 2 sont fournis.

Sertisseuse complète

avec moteur de 1/2 F. .. \$168.00

sans moteur \$136.00

AUTOCLAVE A LA VAPEUR No. 100



Fait d'acier pesant sans rivets. Galvanisé en dedans et en dehors. Connexions pour y installer directement la vapeur ou peut servir avec trépied et brûleur à gaz. Très pratique pour le cannage à la vapeur qui prend moitié moins de temps que l'eau chaude.

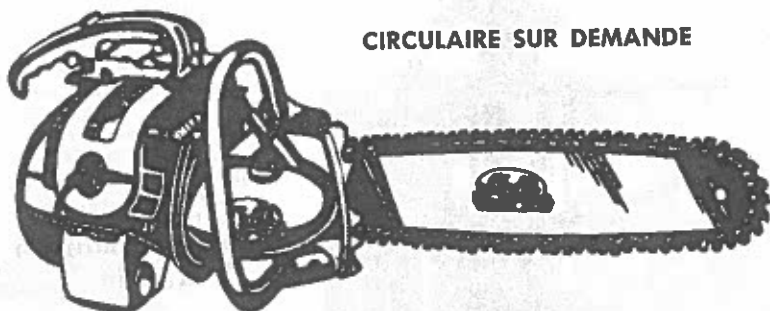
DIMENSIONS: Diamètre 20 pouces. Profondeur 22 pouces.
Contient 30 gallons liquide ou 104 boîtes No. 2.

Prix de l'autoclave et paniers	\$115.00
Prix avec le trépied et brûleur	\$165.00

Peut aussi servir avec brûleur à gaz propane

SCIES A CHAINE "MALL"

CIRCULAIRE SUR DEMANDE



La scie mécanique la plus puissante et la plus légère au monde.

NOUVEAUX BAS PRIX

MODELE 12A- 3½ CH. V.

Capacité 18 pcs	\$295.00
" 24 "	\$298.00

MODELE 2MG 5 CH. V.

Capacité 18 pcs	\$339.00
" 24 "	\$342.00

Capacité jusqu'à 54 pcs — demandez notre circulaire

AUTOCLAVE OU STERILISATEUR A LA VAPEUR 19

L'Autoclave Moderne est spécialement destiné à la mise en conserve, la stérilisation des ustensiles ou la cuisson des aliments.

Cet autoclave est recommandé tout particulièrement pour les petites industries ou les fermes qui font la mise en conserve, les institutions religieuses, les hôtels et les restaurants.

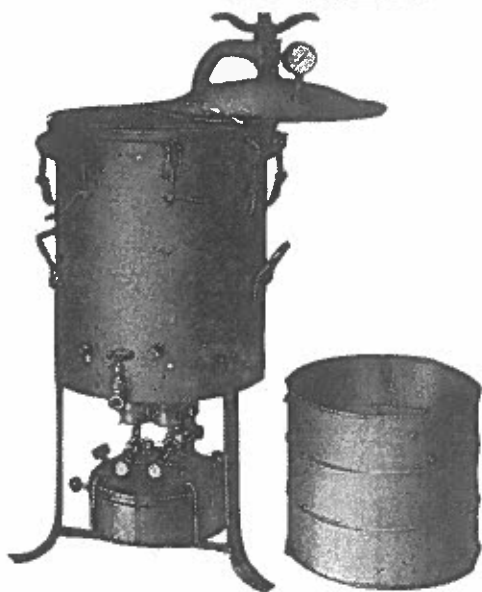
Un réservoir en cuivre étamé est compris avec chaque autoclave et un panier peut être fourni, sur demande pour la mise en conserve. L'autoclave est muni d'un brûleur à gazoline ou à la vapeur. La stérilisation des conserves à la vapeur en plus d'être plus sûre est beaucoup plus vite que la stérilisation à l'eau.

Dimension: 10 gallons ou 39 boîtes No 2½, ou 60 boîtes

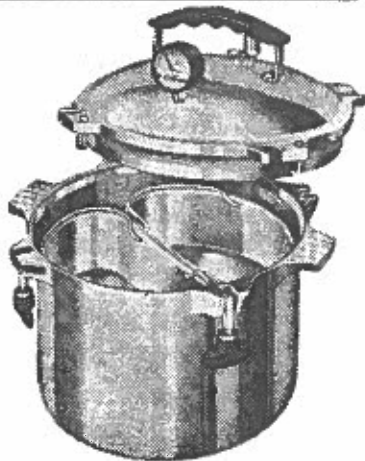
Complet \$130.00

sans le brûleur \$110.00

Panier en broche \$ 7.50



AUTOCLAVE
A
VAPEUR
"MASTER"



Pour la cuisson ou le cannage. Fabriqués d'aluminium coulé très épais au plus bas prix au Canada. Faits en 7 grandeurs. Chaque autoclave comprend 2 plats et un panier pour mettre pots et boîtes à conserve. Le couvercle ferme hermétiquement métal sur métal sans caouchouc. Fournis avec cadran montrant degré de pression et valve de sûreté.

No. 907	— 7 pintes liquide	\$18.00	No. 921½	— 21½	28.00
No. 910½	— 10½ " "	21.00	No. 925	— 25	30.00
No. 7	— 15½ " "	26.00	No. 941½	— 41½	60.00

Extracteurs à jus de fruits & légumes

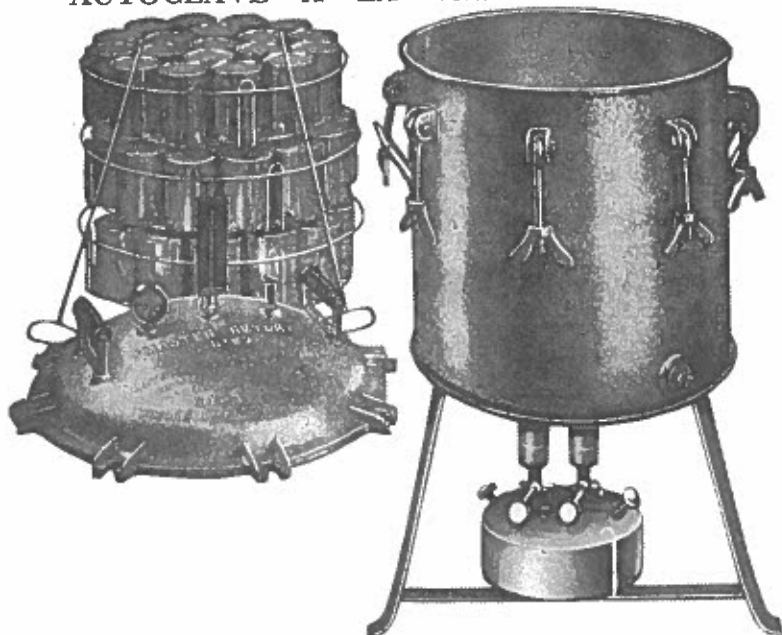
L'extracteur "ENTERPRISE" extrait le jus de tous les légumes et fruits, carottes, betteraves, oignons, ananas, citrons, etc.

Prix : \$19.50

L'extracteur "BONA" moins fort mais très pratique et à prix populaire. Extrait le jus des carottes, betteraves, etc.

Prix : \$9.50

AUTOCLAVE A LA VAPEUR No. 100



Fait d'acier pesant sans rivets. Galvanisé en dedans et en dehors. Connexions pour y installer directement la vapeur ou peut servir avec trépied et brûleur à gaz. Très pratique pour le cannage à la vapeur qui prend moitié moins de temps que l'eau chaude.

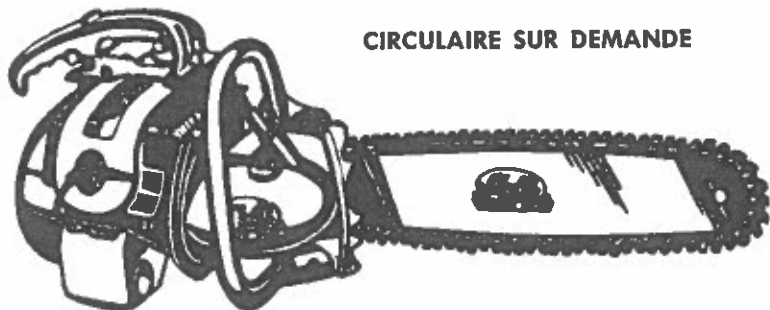
DIMENSIONS: Diamètre 20 pouces. Profondeur 22 pouces.
Contient 30 gallons liquide ou 104 boîtes No. 2.

Prix de l'autoclave et paniers	\$115.00
Prix avec le trépied et brûleur	\$165.00

Peut aussi servir avec brûleur à gaz propane

SCIES A CHAÎNE "MALL"

CIRCULAIRE SUR DEMANDE



La scie mécanique la plus puissante et la plus légère au monde.

NOUVEAUX BAS PRIX

MODELE 12A- 3½ CH. V.

Capacité 18 pcs

" 24 "

MODELE 2MG 5 CH. V.

Capacité 18 pcs

" 24 "

Capacité jusqu'à 54 pcs — demandez notre circulaire

AUTOCLAVE OU STERILISATEUR A LA VAPEUR 19

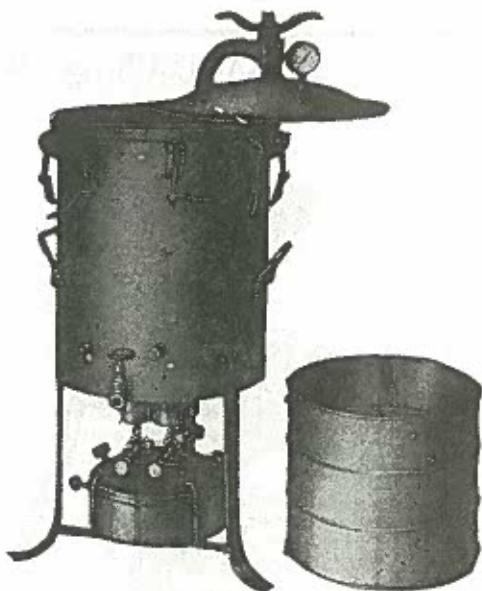
L'Autoclave Moderne est spécialement destiné à la mise en conserve, la stérilisation des ustensiles ou la cuisson des aliments.

Cet autoclave est recommandé tout particulièrement pour les petites industries ou les fermes qui font la mise en conserve, les institutions religieuses, les hôtels et les restaurants.

Un réservoir en cuivre étamé est compris avec chaque autoclave et un panier peut être fourni, sur demande pour la mise en conserve. L'autoclave est muni d'un brûleur à gazoline ou à la vapeur. La stérilisation des conserves à la vapeur en plus d'être plus sûre est beaucoup plus vite que la stérilisation à l'eau.

Dimension: 10 gallons ou 39 boîtes No 2½, ou 60 boîtes

Complet \$130.00
sans le brûleur \$110.00
Panier en broche \$ 7.50

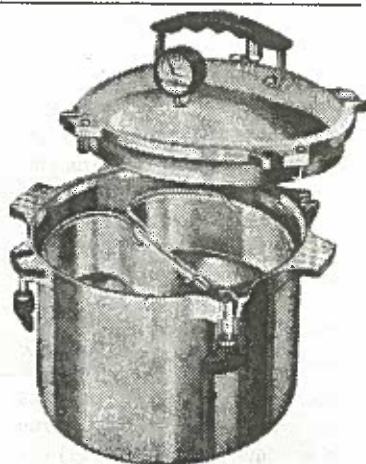


AUTOCLAVE

A

VAPEUR

"MASTER"



Pour la cuisson ou le cannage. Fabriqués d'aluminium coulé très épais au plus bas prix au Canada. Faits en 7 grandeurs. Chaque autoclave comprend plats et un panier pour mettre pots et boîtes à conserve. Le couvercle ferme hermétiquement métal sur métal sans caoutchouc. Fournis avec cadran montrant degré de pression et valve de sûreté.

No. 907	— 7 pintes liquide	\$18.00	No. 921½	— 21½	28.00
No. 910½	— 10½ " "	21.00	No. 925	— 25	30.00
No. 7	— 15½ " "	26.00	No. 941½	— 41½	60.00

Extracteurs à jus de fruits & légumes

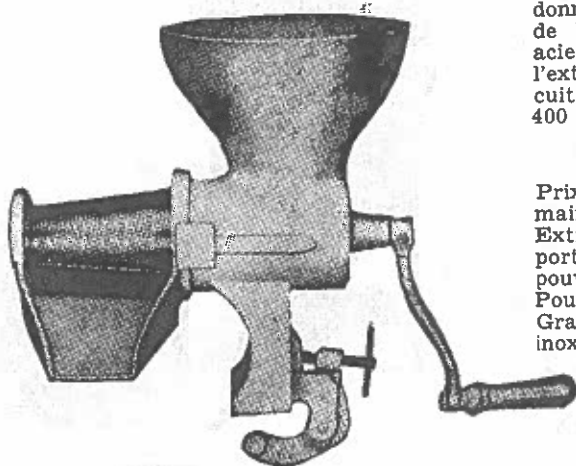
L'extracteur "ENTERPRISE" extrait le jus de tous les légumes et fruits, carottes, betteraves, oignons, nanas, citrons, etc.

Prix : \$19.50

L'extracteur "BONA" moins fort mais très pratique et à prix populaire. Extrait le jus des carottes, betteraves, etc.

Prix : \$9.50

EXTRACTEUR A JUS "DO-O-MATIC"



L'extracteur modèle 1950 est tout transformé à neuf, et donnera le double rendement de l'ancien. Le bol est en acier nickelé et le reste de l'extracteur est en émail cuit et blanc. Capacité 3 à 400 lbs. à l'heure.

A LA MAIN

Prix de l'extracteur à la main: \$15.00

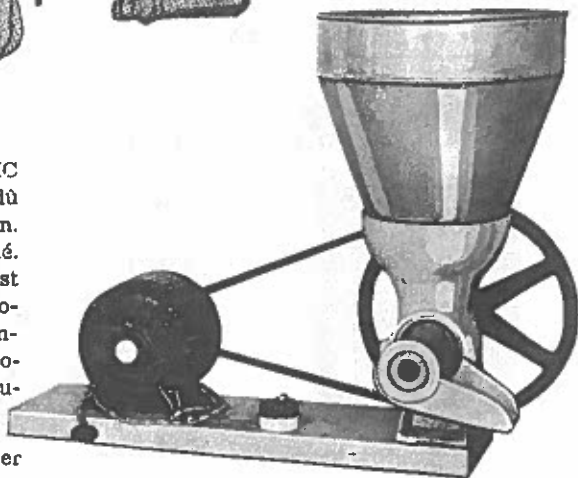
Extra pour l'essieu et le support si on veut le mettre à pouvoir: \$ 2.50

Pouille 10 pouces en V. 4.50

Grand entonnoir en acier inoxydable: \$ 5.50

L'extracteur DO-O-MATIC s'alimente par lui-même dû à la forme de la vis sans fin. Le bol est en métal nickelé. A pouvoir, sa capacité est de 900 lbs à l'heure il est posé solidement sur une planche de bois franc et le moteur a son propre commutateur.

Un grand entonnoir en acier inoxydable qui contient une chaudière de tomates peut être ajouté, ce qui le rend complet.



Prix complet avec moteur
sans l'entonnoir \$56.50

Prix complet sans moteur \$34.50

Extra pour entonnoir \$ 5.50

IMPORTANT

Nous avons un service de réparation pour toutes les marques de sertisseuses, aussi les pièces de rechange.

SERVICE RAPIDE

EXTRACTEUR A JUS "DOMINION" A POUVOIR



L'extracteur à jus "DOMINION" construit spécialement pour le manufacturier moyen a une capacité d'une tonne à deux tonnes à l'heure, et il est muni d'un moteur électrique de 1 force et donnera entière satisfaction dans les conditions appropriées.

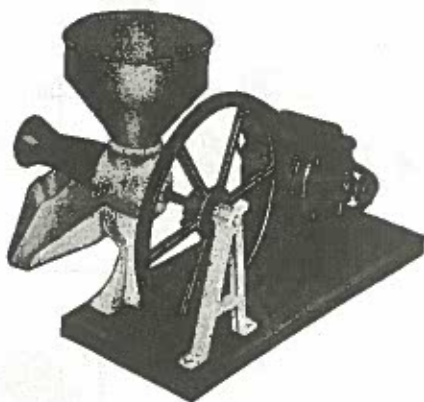
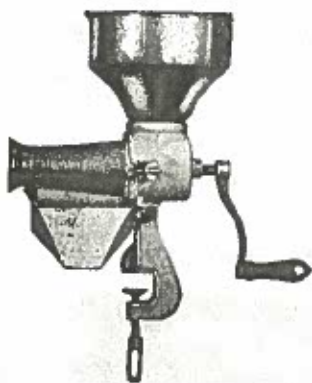
Cet extracteur est fabriqué en fonte plaquée au nickel et solidaire d'un bâti en acier peinturé aluminium dont les parties sont minutieusement ajustées. Cette machine a été éprouvée avant d'être mise sur le marché. Aussi elle est très recommandée pour faire la purée de pomme.

L'entonnoir est en aluminium et mesure 16 pouces de diamètre. Le jus ou la purée sont au-dessus de la chaudière et les déchets au bout de l'extracteur.

Prix de l'extracteur seul sans
moteur \$245.00
Avec moteur 1 force ... \$363.00

Le moteur de 1 force sur 110-220 est sur billes avec capacité.

EXTRACTEUR A JUS "VICTOR"



Les extracteurs Victor sont fabriqués pour extraire le jus par pression. Cette méthode conserve les vitamines à leur suprême valeur tout en gardant la pleine saveur des fruits et des légumes. Ce nouveau procédé de séparation donne un meilleur jus, plus abondant qui, pressé à travers la chair, les parties vertes et le coeur, est jeté à différents points de la passe et donne la plus grande quantité possible de jus sans y laisser passer la chair et les graines.

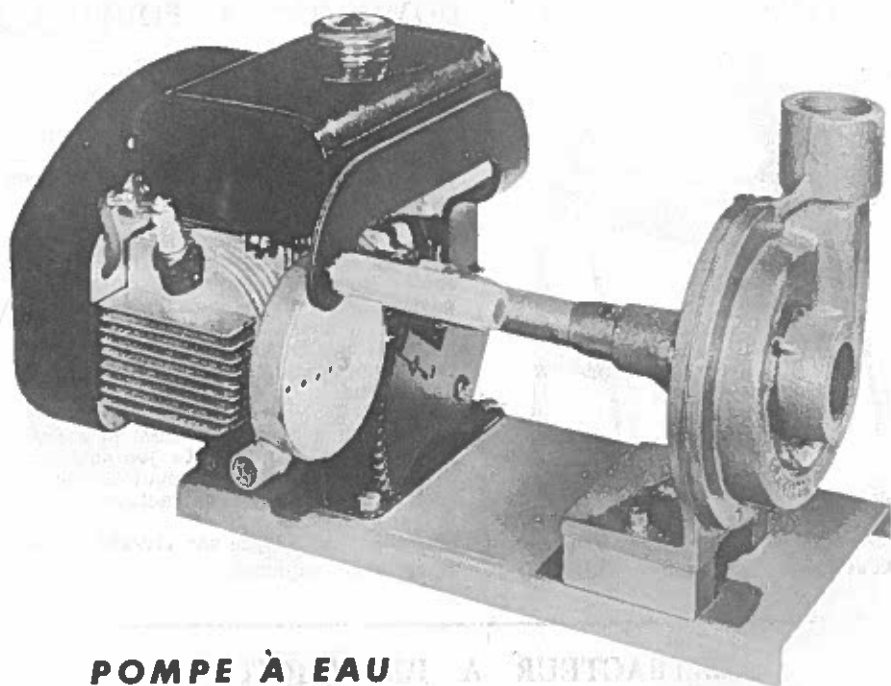
A la main — \$15.50

Extracteur seul spécial pour servir
avec moteur.

\$20.50

Complet avec moteur, commutateur,
corde d'extension et installé sur planche.

\$58.50



POMPE À EAU

Cette pompe spéciale, sert à vider les tonnes à ramasser, surtout pour ceux qui n'ont pas de pont.

Comme pouvoir, un moteur à gasoline qui part facilement et avec très peu de gasoline.

La pompe qui tire et décharge avec un tuyau de $1\frac{1}{4}$ pc.

Videra une grosse tonne en quelques minutes.

Installée tel que montrée Prix \$64.00

Réservoirs à Ramasser
oval
de 75 gallons à 300 gallons.

Réservoirs Ronds
de 75 à 175 gallons.



Payez vos nouveaux couvercles avec le surplus de sirop,
qu'ils vous auront rapporté.

Voyez les trois modèles populaires.

Couvercles DOMINION



Ces couvercles sont faits de tôle galvanisée avec rebords de chaque côté pour empêcher de glisser en dehors de la chaudière.

Au bas un rebord roulé qui ne gratte pas la main en le soulevant.

La broche qui traverse le chalumeau est de la pleine largeur du couvercle.

Grandeur	Galvanisé	Aluminium
9 x 9 le 100	\$17.00	\$16.00
11 x 11 le 100	\$19.00	\$18.00

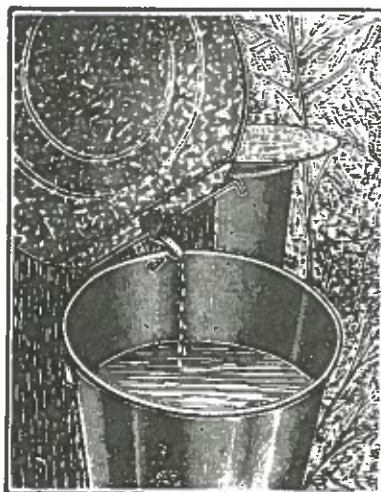
COUVERCLE A PIGNON



Faits en tôle galvanisée avec rebords doubles des quatre côtés.

Grandeur	Galvanisée	Aluminium
1½ gallon	\$15.00	\$14.00
2 gallons	\$17.00	\$16.00

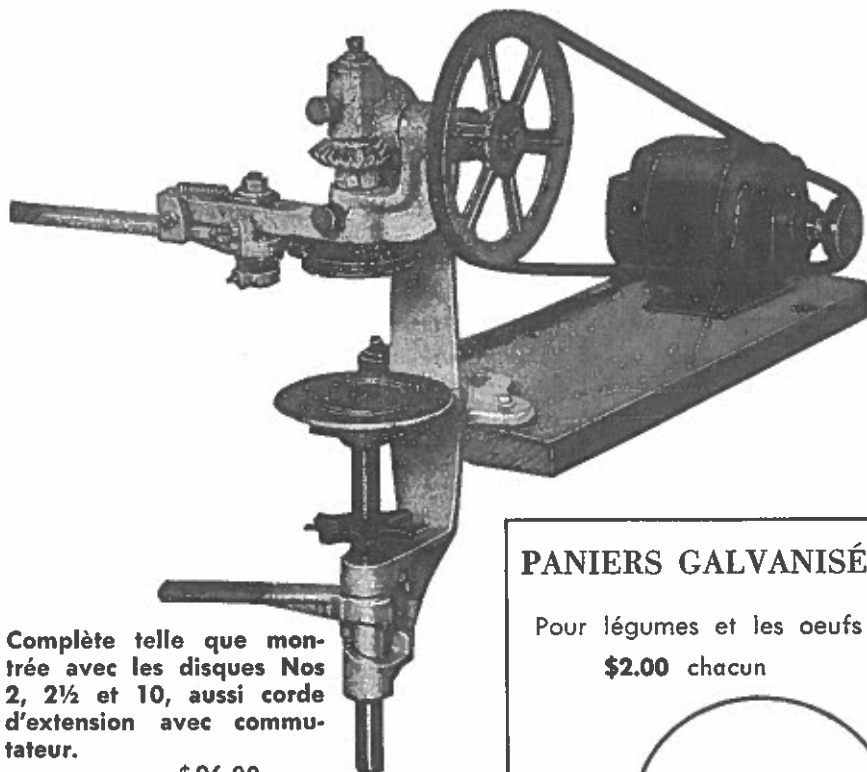
COUVERCLES GRIMM



Les couvercles de marque Grimm, sont faits de tôle galvanisée pesante, et aussi en aluminium épais. Ils s'ajustent sur tous les chalumeaux.

Grandeur	Galvanisé	Aluminium
10 x 10	\$16.00	\$15.00
12 x 12	\$18.00	\$17.00

SERTISSEUSE PERFECTION A POUVOIR



Complète telle que montrée avec les disques Nos 2, 2½ et 10, aussi corde d'extension avec commutateur.

\$96.00

Cette sertisseuse est prête à opérer; elle est installée sur une planche avec un arrêt électrique pour la mettre en opération sans se déranger. La sertisseuse porte dignement son nom; elle a été construite en vue de donner un travail rapide et parfait. Cette sertisseuse, lorsqu'elle est actionnée par un moteur, peut fermer 400 boîtes à l'heure; une poulie peut être fournie à cet effet. Elle peut opérer sur les boîtes Nos. 1 à 10, en se procurant les disques supplémentaires; elle est montée sur billes; son emploi est très facile. Un couteau et un rebordeur de boîtes peuvent s'ajuster à cette sertisseuse permettant de faire servir les mêmes boîtes plusieurs fois.

La sertisseuse Perfection est recommandée tout particulièrement pour les petites fabriques, les institutions religieuses et tout autre désirant faire la mise en conserves pour fins commerciales; son travail est identique à celui obtenu par les plus grosses machines en usage dans les fabriques de mise en conserve. Un moteur de 1/3 de force, garde et connexion sont fournis avec cette sertisseuse.

SERTISSEUSE PERFECTION A LA MAIN est la même qu'à pouvoir avec disques pour fermer les boîtes No. 2, 2½ et 4. Prix:.....\$52.00
Plaque pour fermer les boîtes No. 10\$ 7.25

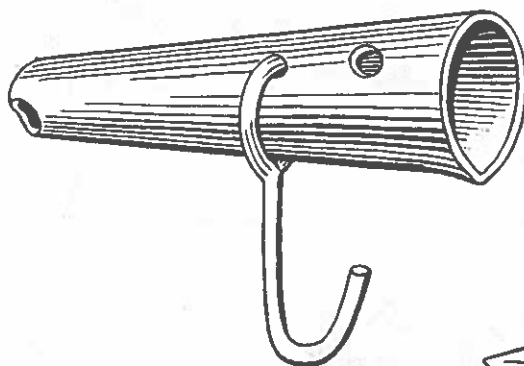
PANIER GALVANISÉS

Pour légumes et les oeufs

\$2.00 chacun



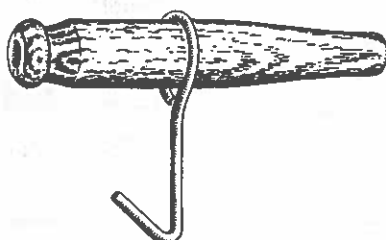
CHALUMEAU PERFECTION



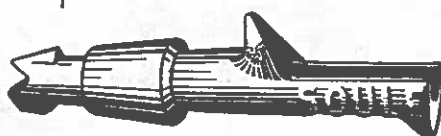
en acier étamé \$4.50
en aluminium \$4.75

CHALUMEAU BOIS DUR

le 100: \$2.90



CHALUMEAU SOULE



en fer galvanisé
sans crochet \$9.00
avec crochet \$9.75

ATTENTION SUCRIERS

Projetez — Vous renouveler une partie de vos chalumeaux cette année?

Si oui, pourquoi ne pas faire une petite expérience par vous-mêmes? Il est intéressant d'entendre parler des vendeurs mais nul ne peut se renseigner mieux que par lui-même.

Achetez 100 ou 200 ou plus des chalumeaux les plus recommandés et achetez la même quantité de nos CHALUMEAUX DOMINION. Distribuez-les par toute votre érablière et constatez attentivement les résultats des uns et des autres.

Le chalumeau Joliette en aluminium, toujours à prix populaire, est le plus en demande. Près d'un million ont été achetés durant la dernière saison.

Avec plus de chaudières, plus de sirop et aussi plus de profits.

Avez-vous des érables que vous n'entaillez pas si oui, achetez des chaudières galvanisées Grimm, il y en a en usage depuis plus de 60 ans et encore bonnes pour 60 autres années.

Les broches ne sont pas endommagées car les oreilles de chaque côté les empêchent de se serrer les une contre les autres.

Y-a-t'il sur le marché une autre marque de chaudières qui pourrait en dire autant et pas de plomb.

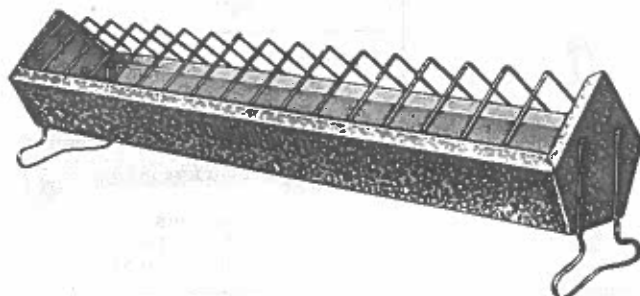
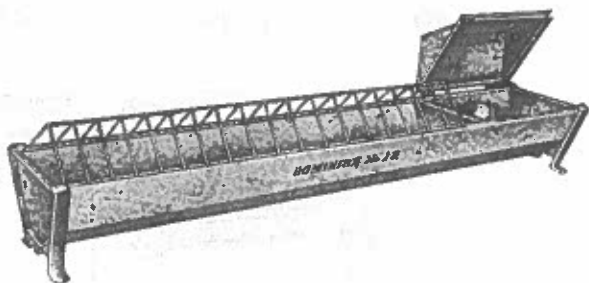


ACCESSOIRES A DINDES

INTERESSES, DEMANDEZ LA CIRCULAIRE SPECIALE ET LES PRIX

Abreuvoir No 12 auto-
matique, en tôle très
épaisse avec robinet
renfermé et tuyau de
renvoi.

4 pieds	\$16.75
6 pieds	\$18.50
8 pieds	\$20.50



Trémie No 8 gran-
de et forte.

4 pieds	\$ 6.90
6 pieds	\$ 8.50
8 pieds	\$11.00

No 53

Grande trémie double
avec couvercle

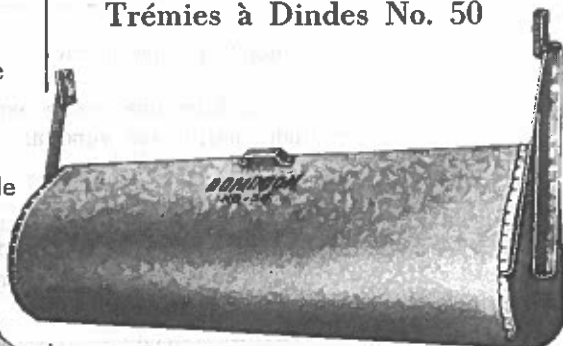
Très pratique pour grande
quantité de poules.



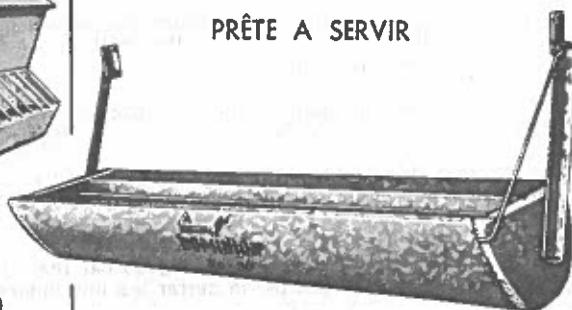
Grandeurs

4 pieds	\$18.50
6 pieds	\$21.50
8 pieds	\$25.50

Trémies à Dindes No. 50



PRÊTE A SERVIR



PRÊTE A REMPLIR

ACCESSOIRES AVICOLES

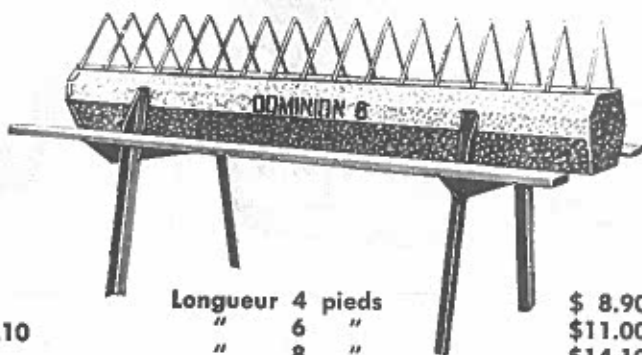
INTERESSES, DEMANDEZ LA CIRCULAIRE SPECIALE ET LES PRIX

Tremie DOMINION No. 6

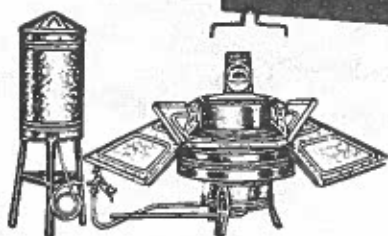
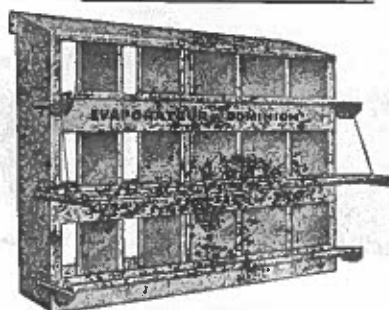
No. 127



Fontaine 1 gal. \$1.10

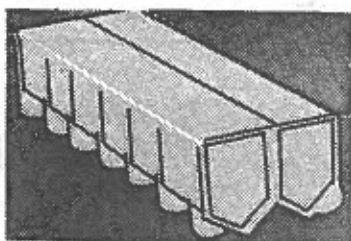


Longueur	4 pieds	\$ 8.90
"	6 "	\$11.00
"	8 "	\$14.10

ELEVEUSE A L'HUILE
NATIONALE No. 921Nouveaux Nids Métalliques
EN SIX GRANDEURS
de 6 à 15 nids

Cette trémie est faite basse spécialement pour poussins et avec rouleaux en V. Faites en 3 longueurs, 24, 36 et 48 pouces, de 2 pouces de hauteur, 4 pouces de largeur.

24 pcs. \$0.95 — 36 pcs. \$1.10
48 pcs. \$1.45



BOITE A OEUFs

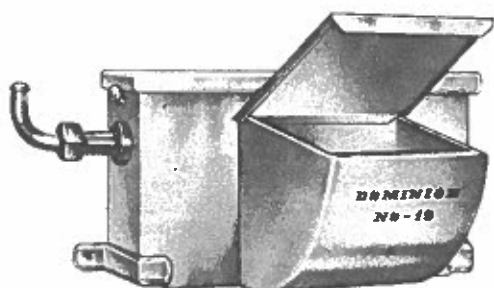
UNE DOUZAINe

Boîtes de sûreté telle
que le modèle.

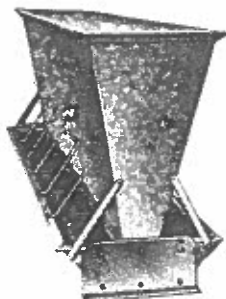
\$3.25 le 100 — \$31.50 le 1000

Si vous êtes intéressé aux accessoires à porcherie,
demandez la circulaire et prix.

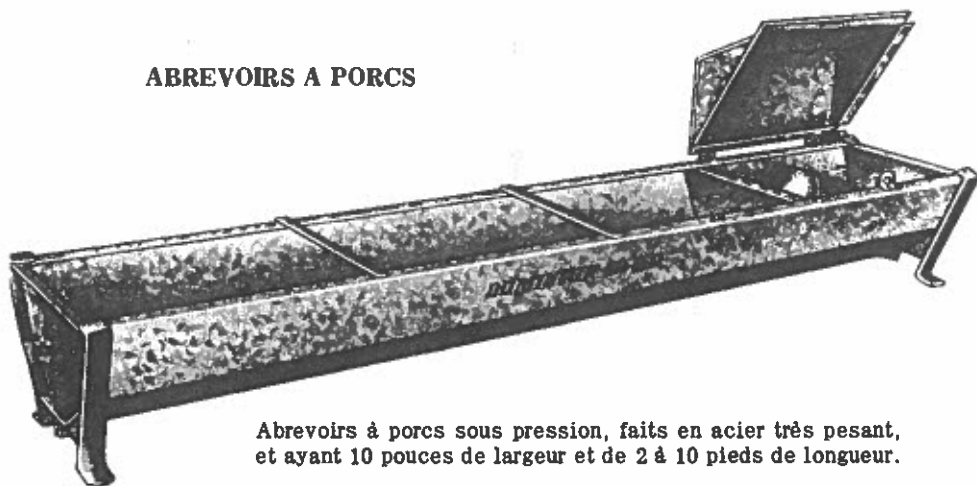
Abrévoir à porcs marque Dominion,
en aluminium coulé d'une seule pièce
manufacturé simple ou double.



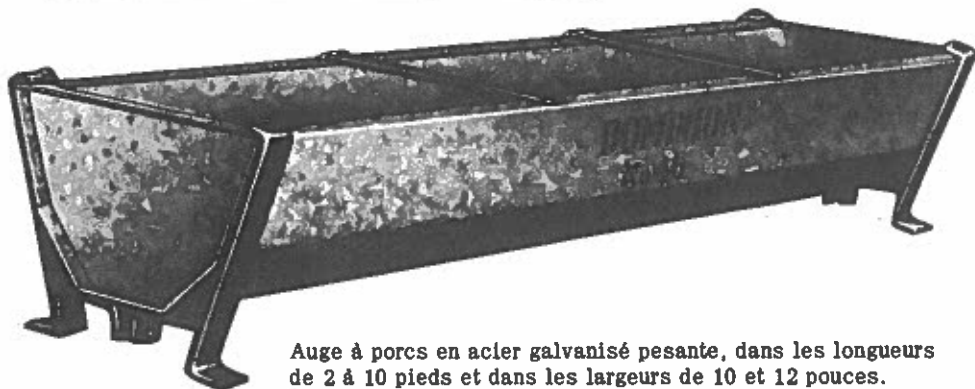
Trémie à porcs adultes ou porce-
lets, de 3 à 10 pieds de longueur,
simple ou double.



ABREVOIRS A PORCS



Abrevoirs à porcs sous pression, faits en acier très pesant,
et ayant 10 pouces de largeur et de 2 à 10 pieds de longueur.



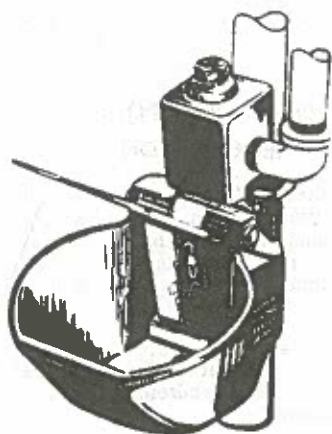
Auge à porcs en acier galvanisé pesante, dans les longueurs
de 2 à 10 pieds et dans les largeurs de 10 et 12 pouces.

Les porcs sont propres, en autant qu'ils sont servis proprement, ils aiment la bonne eau claire, et la nourriture propre.

31

Abreuvoir BEATTY

en 2 grandeurs



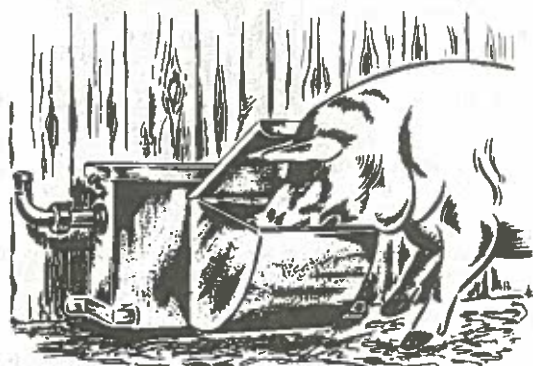
Prix \$6.65

Abreuvoirs Automatiques Dominion

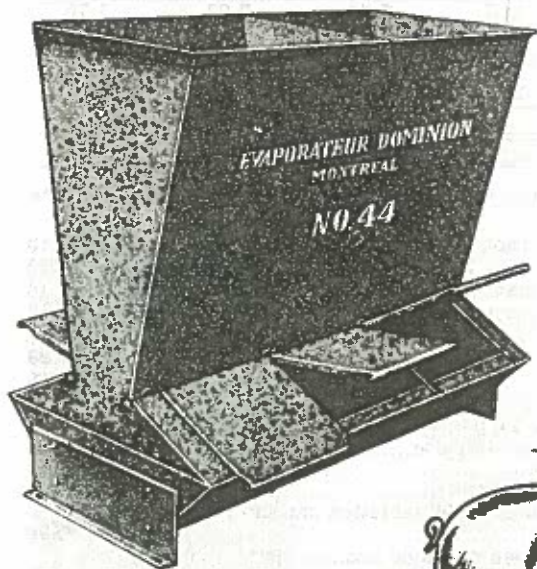
Fabriqués simple ou double pour servir deux porcs avec le même abreuvoir.

Simple \$13.00

Double \$18.00

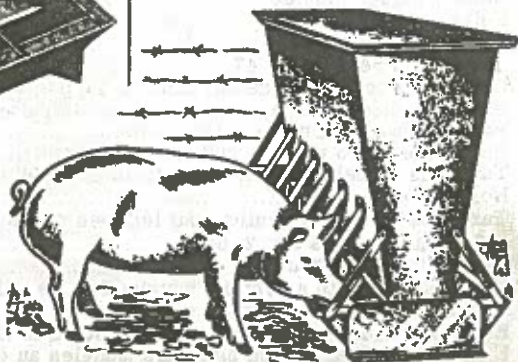


TREMIES SANITAIRES



Ces trémies sont faites simples ou doubles et aussi avec couvercles et en deux modèles pour jeunes porcs et aussi pour porcs adultes fabriqués en grandeurs de 3, 4, 6 8 et 10 pieds long.

Ces trémies sont manufacturées doubles telles que le No. 44 et aussi simples pour placer près du mur. Faites en grandeurs de 3, 4, 6, 8 et 10 pieds.



CONTENANTS EN METAL (Nouveau dessin du Québec)

Ces contenants sont fabriqués en fer-blanc électrolytique No. 25, entièrement recouvert à l'intérieur de laque transparent à miel. Le fond et le couvercle sont laqués or à l'extérieur.



Pour baisser le coût de ces contenants notre manufacturier ne fabriquera plus les contenants rouge et bleu. A la place il met sur le marché

un nouveau contenant en 3 couleurs: vert pâle, vert foncé et jaune cire.

Avant, les apiculteurs employaient ordinairement le contenant bleu pour le miel blanc et le rouge pour le miel foncé. Pour remédier à cela nous vendrons des estampes indiquant la couleur du miel; soit blanc, Ambré ou Brun.

PRIX DES CONTENANTS

Boîtes de 2 lbs, le 100	\$ 7.15
Boîtes de 4 lbs, le 100	\$11.65
Chaudières de 8 lbs, le 100	\$21.45
Chaudières de 35 lbs, unies le 100	\$58.00

EN CARTON POUR REEXPEDITION

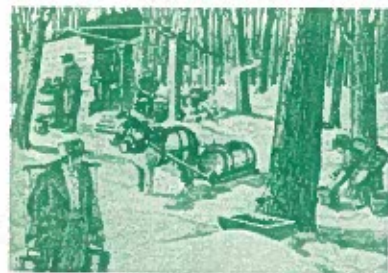
24 Boîtes de 2 lbs	\$ 1.90
12 Boîtes de 4 lbs	\$ 1.50
6 Chaudières de 8 lbs	\$ 1.40
Cartons réexpéditions seu- lement, chacun	\$ 0.18

PRIX DES BOITES A CONSERVES?, sans escompte

No.		Onces	Nombre avec couvercles	En sacs de papier	En boîtes de carton	Couvercles seuls
2	Blanches	20	210	7.94	8.19	1.55
2	Emaillées	20	210	7.72	7.97	1.70
2½	Blanches	28	150	7.00	7.25	1.57
2½	Emaillées	28	150	6.84	7.09	1.75
4	Emaillées	35	120	6.73	7.03	1.40
10	Blanches	105	52	6.00	6.35	1.35
10	Emaillées	105	52	6.45	6.80	1.47

Si commandées pour expédier par char ou bateau, les boîtes doivent être dans des cartons.

Boîtes en carton pour conserve contenant 23 boîtes No. 2 20 onces	.13
Boîtes en carton pour conserve contenant 24 boîtes No. 2½ 28 onces	.15
Boîtes en carton pour conserve contenant 24 boîtes No. 4 35 onces	.18
Boîtes en carton pour conserve contenant 6 boîtes No. 10 105 onces	.16
Colle à papier, liquide, au gallon	1.75
Colle à papier en poudre, la livre	.23
Couteaux à peler les tomates No. 23	.45
Couteaux à pêches No. 47	.40
Couteaux à lame inoxydable, lame de 2¼ pcs.	.50
Gants de caoutchouc avec poignet long, la paire	1.50
Papier gommé, 2½ pouces, 600 pieds	1.40
Papier gommé, 3 pouces, 600 pieds 3 pouces	1.60
Tablettes de sel, 50 grains pour tomates, 7000 tablettes par sac pour boîtes No. 2½ 50 lbs	2.90
Tablettes de sel, 60 grains pour légumes et jus de tomates, 5850 tablettes par sac pour boîtes No. 2, 50 lbs.	2.75
Tablier de caoutchouc sur un côté	2.75
Nouvelle étiquette au vernis, marque O-D. le mille	4.25
Nouvelle étiquette au vernis, au cent	.50
Étiquettes ordinaires, en plusieurs modèles le mille	3.00
Étiquettes ordinaires, en plusieurs modèles au cent	.45



1855

Avec
les compliments
de



1955

Dominion & Grimm Inc.

1630 Delorimier

Montréal

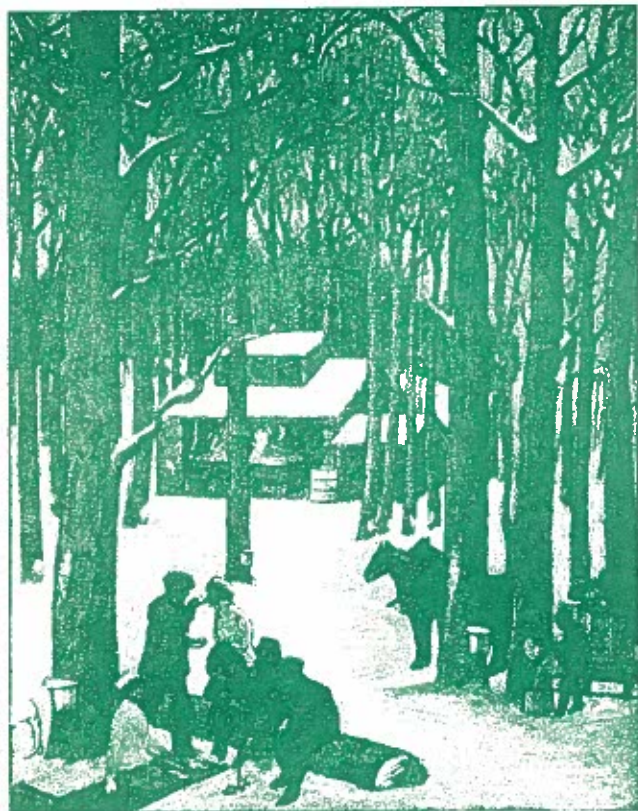
M. _____

Adresse _____

Comté _____ Prov. _____

L'OUTILLAGE LE PLUS COMPLET AU CANADA

pour faire le sirop et sucre d'érable



Demandez notre circulaire



D & G



J'ai rempli la bouteille d'huile de ricin avec du sirop d'érable fait dans un évaporateur Dominion.