

UN CONCOURS DE SUCRE D'ÉRABLE

M. John H. Grimm, de Montréal, l'un des directeurs de la Coopérative agricole des producteurs de sucre et de sirop d'érable purs, a organisé, au printemps de 1913, entre les producteurs, un concours destiné, premièrement, à encourager le perfectionnement des procédés de fabrication; deuxièmement, à réunir des échantillons de première qualité pour renseigner le public. La somme de cinq cents piastres a été distribuée en prix.

Dans l'appréciation des produits le maximum des points accordés était le suivant pour le sirop: goût 60, couleur 25, texture 15. Sur 513 concurrents inscrits dans la section du sirop, 31 ont obtenu 99 points. Pour

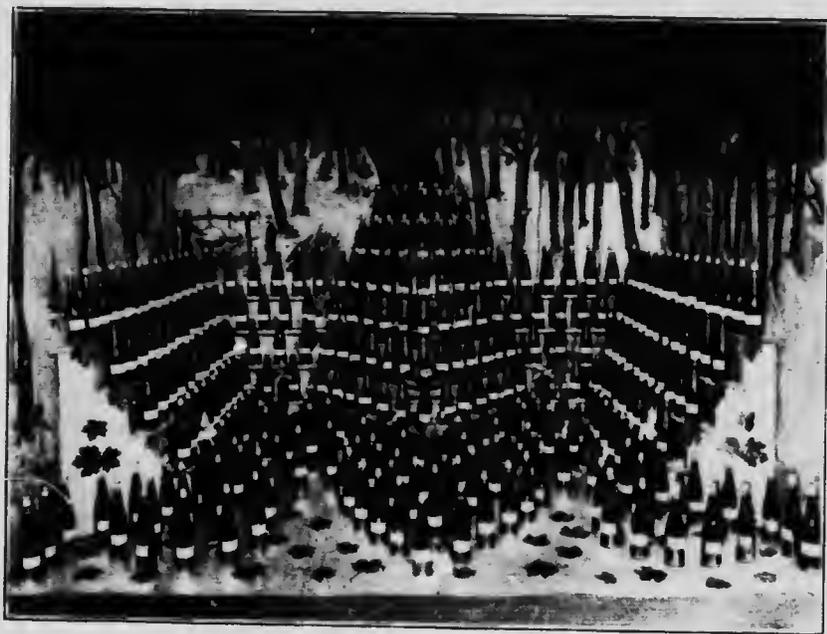


FIG. 27. — ÉTALAGE DES ÉCHANTILLONS DE SIROP D'ÉRABLE PRÉSENTÉS AU CONCOURS DE 1919.

l'appréciation du sucre on accordait un maximum de 60 points pour le goût et de 40 points pour la couleur. Sur 233 concurrents, 13 ont obtenu 99 points.

Au printemps de 1919, M. Grimm a organisé un concours du même genre pour lequel la somme de \$1,000 a été offerte en prix. L'appréciation s'est faite sur les mêmes bases qu'aux concours précédents. Les produits présentés dans les deux concours ont été rassemblés à Montréal et soumis à l'appréciation de M. C. H. Jones, chimiste du collège d'agriculture du Vermont. Dans ce dernier concours, 44 pour cent des concurrents dans la section du sirop ont obtenu plus de 97 points sur 100. Dans la section du sucre, 48 pour cent ont obtenu les mêmes résultats.