

L'ECREMOIRE CHAMPION

A reçu le Premier Prix a l'Exhibition de la Puissance a Montreal, 1880. Diploma a la Grande Exhibition a Halifax, 1881. Premier Prix, mention honorable et Grandement Recommandes a l'Exhibition Provincial, Montreal, 1881. Diploma a l'Exhibition d'Industrie, Toronto, 1882. Premier Prix et Diploma a l'Exhibition Provincial et Montreal, 1882. Diploma a l'Exhibition d'Industrie, Toronto, 1883.

En attirant l'attention des laitiers et des cultivateurs, on general, sur l'Ecremoire Champion, le propriétaire a la confiance, pour plusieurs raisons, que cet instrument remplira un vide, depuis longtemps senti, dans la fabrication d'un beurre doux pur et propre. Parmi les nombreux points de superiorite reclames en faveur de cette Ecremoire sur toutes les inventions de ce genre, sont les suivants : sa simplicité, la rapidité avec laquelle la creme est levee, la mode efficace d'enlever les sediment, laissant ainsi la creme parfaitement pure ; la facilite avec laquelle l'Ecremoire peut etre nettoye ; le dernier point qui n'est pas le moins important est, le BON MARCHÉ. L'Ecremoire a été essayée d'un maniere tout—à faite pratique par les cultivateurs du Canada et des Etats-Unis, pendant les deux années dernieres et cet essai avalu les plus grandes louanges a cet instrument. Nous vous prions de lire, ci-dessous les certificats qu'ils parmi le nombre considerable que nous avons reçu en faveur de l'Ecremoire Champion.

Direction pour L'Usage—Conlez le lait dans l'Ecremoire et placez le dans une source, ou un quart d'eau, l'Ecremoire doit otre deposee de maniere a ce que l'eau depasse le lait de hauteur et par ceci enpêche le creme de secher. L'eau a la glace fait monter la creme dans quatre heures ; l'eau de source dans dix heures. L'Ecremoire peut etre placee dans un puits ou dans un quart en changeant l'eau. Pour Ecremer, placez l'Ecremoire sur un banc, dovisez la champlure [3 tours l'ouvrira en plein] et quand la creme apparait dans la vitre formez la un peu,—quand le bas de la creme est au bas de la vitre fermez la champlure entierement. Ensuite changez le vaisseau et tirez la creme de la meme maniere que vous avez tirez de lait.

CERTIFICATS.

Bond Head, July 6th, 1883.
Having purchased some Champion Creamers from Mr. John E. Hicks, of Windsor Mills, Q., and after a thorough trial I have much pleasure in recommending them to my fellow farmers as being a first-class article, producing more butter of a better quality, and with very much less labor than the old way of setting milk in pans—the milk also being always sweet is a great advantage in raising calves—fully covering in one season the cost of Creamers.

WILLIAM WRIGHT.

Inverness, Q., Fevrier 5, '81.
L'an dernier j'ai achete une Ecremoire Champion. Cette Ecremoire contient le secret de romancer beaucoup de creme de premiere qualite. Messieurs les cultivateurs devaient acheter des Ecremoires.

NAP. H. LECLERE, *Phre.*

St. Ferdinand, Q., Aug. 30th, '80.
I hereby certify by these presents that a large number of farmers in the Eastern Townships have for the last two years made use of the Champion Creamer, and they inform me that they give entire satisfaction. I do not hesitate to recommend them, for I dare believe that all who try them will be well satisfied.

J. M. BERNIER, *Priest.*

Charlottetown, July 28th, 1882.
We, having given the Champion Creamer a fair trial, are in a position to say it is all you have represented it to be and recommend its use to all butter makers. It certainly is far superior to any method yet introduced, as it makes nicer and more butter with much less labor. The milk also retains its sweetness, which is a great advantage in many ways. We believe through time that the Champion Creamer will be universally used in preference to the old way, as we can get better sale for our butter.

WM. PROWSE,
WM. CAMPBELL, M.P.P.

Northport, N.S., Sept. 17th, '81.
I desire to express my thorough satisfaction with the Champion Creamer we purchased of you last spring. We are satisfied that we have made more butter and better, with a great deal less labor. Not having a spring near the house I made a rack to hold the two cans and let them down into the well. It works first-rate, does not hurt the water and is very handy.

ROBT. McCLOSKEY.

Patented Sept. 23rd, 1882.

JOHN E. HICKS,
Windsor Mills, P. Q.
Proprietor,



Prix au Detail, \$3.00.

L'ECREMOIRE CHAMPION.

Melbourne, Q., Dec. 24th, '80.
Les presentes sont, pour certifier que j'ai employe l'Ecremoire Champion pendant les deux années dernieres et que j'ai toujours trouve qu'elles m'exemptaient beaucoup de travail. Si l'Ecremoire est employee, a une temperature de 50 deg. de chaux, je n'hésite pas a certifier qu'elle fera plus de beurre de bonne qualite et de couleur uniforme qu'aucune autre invention que j'aie essayée.

SAMUEL H. SHONYO.

St. Ferdinand, Q., 20 Aout, '80.
Je, soussigne, certifie par les presentes qu'un grand nombre de nos cultivateurs des Cantons de l'Est ont fait usage depuis une couple d'années des Ecremoires Champions et tous me disent qu'elles leur ont donne pleine et entiere satisfaction—Je n'hésite donc pas a recommander et j'ose croire que tous ceux qui en feront l'essai seront satisfaites.

J. M. BERNIER,
Cure de St. Ferdinand.

Somerset, Que., 25 Nov. '80.
Après en avoir fait l'épreuve, je puis certifier avec la plus grande assurance que l'Ecremoire Champion est la meilleure invention de ce genre. C'est avec ces Ecremoires que l'on fait la premiere qualite de beurre. J'ai vendu du beurre et toutes les personnes qui en ont achete en sont tres satisfaites. J'engage donc le public a ses les procurer a plus vite.

F. G. SAVOIE.

CERTIFICATS.

Malpeque, Prince Co., P.E.I.
Dec. 3rd, 1881.

This is to certify that I have tested the Champion against other immersed cans, called Cooley Cans, and find the Champion far surpasses them or any other system of setting milk, for various reasons, first it has ventilation, second its bevelled bottom, with groove for draining off sediment, thirdly its glass at the bottom of the can, instead of the top, and then getting clear of the rubber pipe, on account of milk being sensitive, and I would also say it saves a vast amount of labor, making better butter and more of it. I would recommend it to all farmers keeping a dairy. Do not be afraid to give it a trial. Yours respectfully,

HUGH A. MATTHEWS.

Caricat, Gloucester Co., N.B., 16/5/82.
SIR,—I have had one of your Champion Creamers in use in my dairy for the past year and have much pleasure in recommending it to those who require such an article.

HON. R. YOUNG.

St. Paul de Chester, Q., 1 Juillet, '80.
Je pense relement que par l'usage de l'Ecremoire Champion, l'en peut faire assez de beurre, de plus que la quantite que l'on peut faire avec des barattes, pour payer deux fois le prix de l'Ecremoire et lait est beaucoup plus doux.

PRUDENT PAQUET.

Rothsay, Kings Co., N.B., Apl. 3rd, '83.
I have used the Champion Creamers for nearly one year and have found them a valuable article and would not part with them on any account, they are a great saving of labor, making very superior butter, the cream all raises in 6 or 8 hrs. having tested it with spring water, leaving the milk sweet and good for any use, and it never thickens in a thunder storm. I have the price of the cans in my calves, on account of giving the sweet milk. I would recommend them to all farmers.

JAMES DIXON.

Goose River, N.S., Sept. 19th, 1881.
We are, after a fair trial, much pleased with your Creamer and consider it a profitable investment. More and better butter is made with it in warm weather than by the old way and much labor is saved. It is really an improvement of great utility in the dairy. I therefore have much pleasure in recommending the Creamer to my many friends in Cumberland Co.

REV. W. S. DARRAGH.

Patent Renewed for Ten Years.