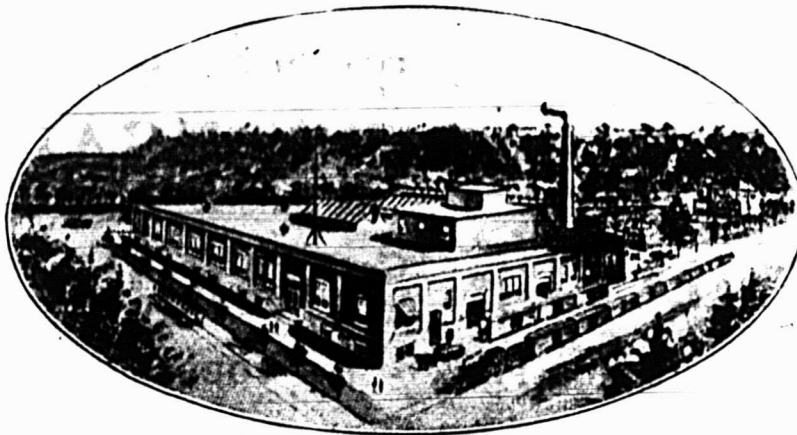


WAGSTAFFE, LIMITED

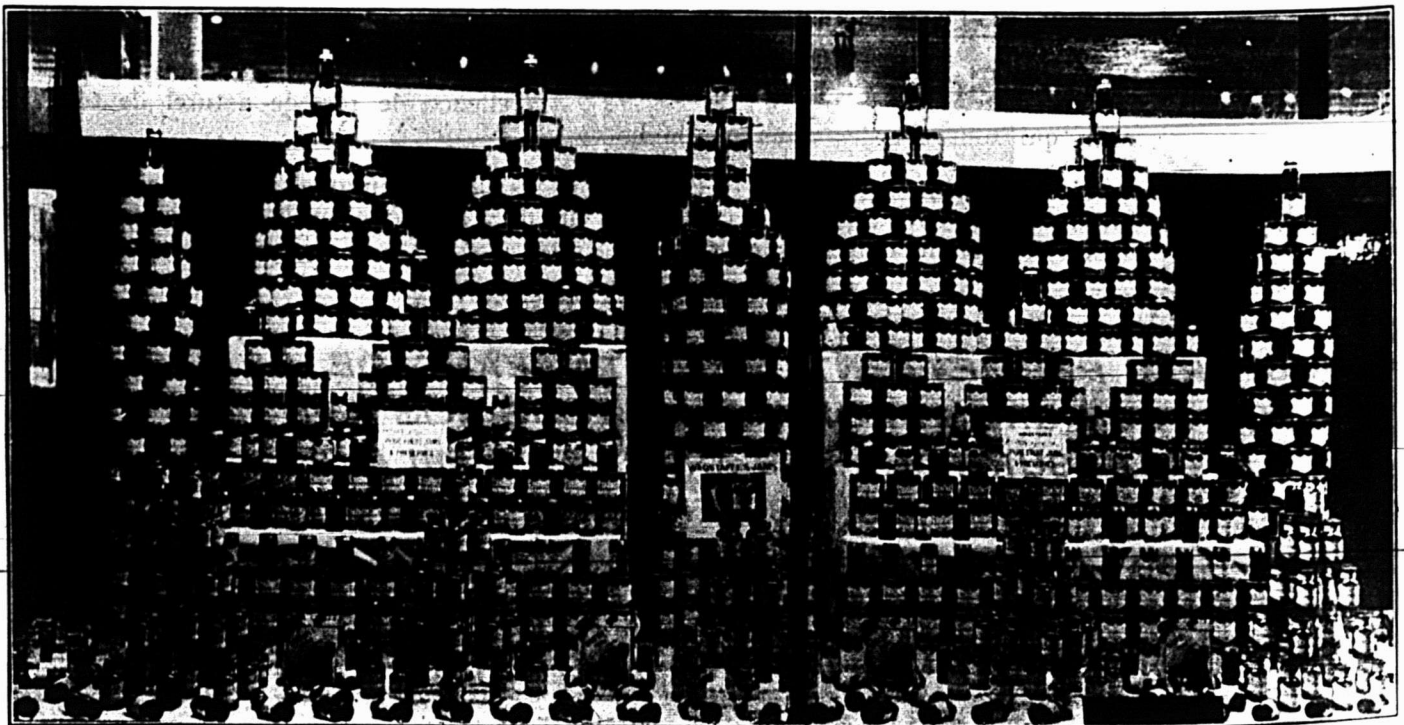
HAMILTON



Reproduction exacte de la manufacture de conserves de fruits et de confitures la mieux outillée du Canada.

CETTE manufacture est située dans le District à Fruits du Niagara et a toutes les commodités possibles en fait de chemins de fer et de bateaux. L'arrangement de la manufacture est tel qu'il permet de produire les marchandises de la manière la plus expéditive, la plus ordonnée et la plus propre. Le fruit est reçu à une extrémité de la bâtisse, passe directement dans la salle d'ébouillantage—qui, entre parenthèses, est en briques blanches émaillées—de là il va à la salle de finissage, puis à la salle d'expédition et directement aux chars et aux camions. Ce procédé continu est rendu possible par l'emploi de chemins de fer élevés et supprime la manipulation inutile et superflue. Tout est transporté par ces chemins de fer, même le sucre qui

passé des magasins à sucre dans des chûtes pour arriver à la salle d'ébouillantage dans les récipients et les bouilloires. Le produit fini est aussi transporté par ces chemins de fer élevés aux chars et de là à la salle d'emmagasinage. Toutes les commodités hygiéniques pour les ouvriers, telles que salles de bains, salles de lunch, etc., ont été prévues, et toute la bâtisse indique que la propreté en est le caractère évident. Il n'y a que quatre ans que cette compagnie est entrée en affaires très modestement, et son succès est dû non seulement à la variété de ses produits, mais aussi à la science et à l'expérience de Mr. Wagstaffe, qui avant de venir au Canada, était en Angleterre un grand manufacturier de Confitures, Marmelades, Mince-meats, etc.



Etalage en vitrine dans un des plus grands magasins de Wagstaffe, à Winnipeg.