

The Imperial Canning Co.

—KINGSVILLE, ONT.—

(Succursale des Canadian Cannery, Ltd.)

“Une des Meilleures de la Province”

L'éditorial suivant est tiré du “KINGSVILLE REPORTER” du 26 Août 1906.

La manufacture de conserves a débuté le 15 de ce mois, quelques jours plus tard que l'année dernière. Bien que cette manufacture soit toujours au premier rang, elle est, **CETTE ANNÉE, ENCORE PLUS MODERNE DANS SON OUTILLAGE. LA PROPRIÉTÉ EST UNE DES RÈGLES MISES EN VIGUEUR STRICTEMENT PAR LA DIRECTION** et, cette année, une nouvelle machinerie a été ajoutée qui facilitera le nettoyage de la matière brute, rendant encore plus facile l'emballage des marchandises de la manière la plus propre possible. **LES BOITES DE TOMATES** sont vidées dans une machine laveuse et agitées jusqu'à ce que le sable ou d'autre matière malpropre ait disparu. Les tomates passent de là dans un réservoir d'eau chaude et sont ébulliantées, puis elles traversent un conduit qui les amène vers les éplucheurs. Elles tombent du transporteur dans des seaux en fibre placés sur une plate-forme à révolution, autour de laquelle les ouvrières sont réunies.

A mesure que les tomates sont pelées, on les transporte dans des seaux à la machine à emballer; elles sont bientôt mises dans des boîtes qui sont soudées automatiquement, puis, elles passent dans l'appareil de cuis-

son et celui de refroidissement et de là, on les transporte dans le magasin. Chaque seau de tomates pelées est examiné avec soin à mesure que celles-ci sont vidées dans la machine à emballer et, si une ouvrière a manqué de soin et a laissé sur les tomates quelques taches, elle est réprimandée. Chaque seau est numéroté et on le suit à la trace au moyen d'un ticket remis à l'éplucheuse. Une femme est constamment occupée à balayer les déchets et à tenir les choses en bon ordre en général. La production annuelle de la manufacture est de 600,000 boîtes de tomates, 90,000 gallons de pommes, et cette année, on mettra aussi des pêches en boîtes. Le personnel de la manufacture se compose de 100 personnes qui manipulent, quand la fabrique travaille à plein temps, 2000 boisseaux de tomates par jour. **LA FABRIQUE EST UNE DES MEILLEURES DE LA PROVINCE ET IL N'EST PAS BESOIN D'HESITER QUAND ON MANGE DES CONSERVES DE LA MARQUE “IMPERIAL” PARCE QU'ELLES S'APPUIENT SUR LEURS PROPRES MÉRITES DE PURETÉ ABSOLUE ET D'UNE QUALITÉ QUI EST LA MEILLEURE QUE L'ON PUISSE SE PROCURER AU CANADA.**

Les remarques ci-dessus sont également applicables à chacune de nos trente manufactures. En commandant des Conserves, il sera avantageux pour vous de vous en tenir aux marques suivantes:—“CANADA FIRST,” “LITTLE CHIEF,” “LOG CABIN,” “HORSESHOE,” “KENT,” “AUTO,” “LYNNVALLEY,” “MAPLE LEAF,” “LION,” “THISTLE,” “GRAND RIVER,” “WHITE ROSE,” etc.

“Qualité et Propreté,” notre Devise.

Vos dévoués,

CANADIAN CANNERS, Limited