

VOTRE INTERET

L'article suivant extrait du "Strathroy Despatch" du 4 Juillet devrait vous intéresser, ainsi que vos clients :

Il y a quelques jours, nous avons été invités par les directeurs de la Strathroy Canning Co. à visiter leur manufacture et à faire le rapport qui nous plairait sur les conditions qui y existent. Hier après-midi, nous avons accepté l'invitation et le secrétaire, M. A. Leitch, nous a fait visiter l'établissement. La Compagnie n'était pas prévenue de notre visite et nous n'avons vu autre chose que la routine journalière.

Nous sommes d'abord entrés dans le département consacré à l'écosage des pois ou ce qui est connu dans le monde manufacturier, sous le nom de "vining". Trois machines modernes sont employées à ce travail ; ces machines parfois font plus qu'approvisionner la manufacture proprement dite en produits demandés. Dans ce bâtiment est aussi situé un transporteur qui occupe la longueur toute entière du bâtiment spacieux. C'est une innovation qui permet de diriger dans une partie quelconque du bâtiment, dans le plus bref délai, un arrivage ininterrompu de pois.

A cette première période de la fabrication, nous avons été impressionnés par les efforts que tous les gens y concernés font pour suivre exactement la devise adoptée par la Compagnie : "Propreté".

Le récent scandale des méthodes employées pour faire les conserves aux Etats-Unis et l'enquête par le gouvernement qui en est résultée n'a rien à faire, nous sommes heureux de le dire, avec la production de la Manufacture No. 21 des Canadian Cannery Limited. Quelles que puissent être les conditions aux Etats-Unis, **les conserves empaquetées à Strathroy sont parfaitement propres et saines ; elles sont empaquetées dans les conditions d'hygiène les plus strictes.**

A l'appui de cette prétention la Compagnie invite toute personne intéressée ou autorisée à des recherches quelconques, à visiter son établissement à n'importe quelle heure du jour.

En sortant des mains de l'écosseur, les pois sont conduits dans une machine le long d'une table allongée où tous les déchets, tels que portion de tiges et ceux de toute autre nature sont enlevés soigneusement. Les pois entrent alors dans un appareil de

lavage où ils sont débarrassés avec soin des plus petites particules de matière sujettes à objections, que l'œil ne peut pas distinguer.

Il est bon de remarquer que pendant le transport des pois du département de l'écosage à celui de l'expédition, ils ne sont pas touchés, ni souillés par la main de l'homme.

Etant parfaitement nettoyés, les pois sont prêts pour la cuisson et sont transportés dans une chambre consacrée à cette opération. Dans cette chambre, **comme dans tous les autres départements, la propreté la plus grande règne ; on ne se sert que de l'eau la plus pure.**

Les pois sont ensuite mis dans un réfrigérateur spacieux, après quoi on les met en boîtes au moyen d'une machine remplisseuse qui vient d'y être installée récemment. Les boîtes sont alors transportées auprès de l'ouvrier qui les ferme **et elles sont scellées avec soin et garanties, à cette dernière phase des procédés, ne contenir pas autre chose que le produit le plus pur et le plus sain.**

Les planchers de la manufacture sont tenus propres avec un soin scrupuleux et un département est aménagé à côté pour la commodité des employés quand ils désirent se laver en quittant une opération pour en entreprendre une autre. Une abondance d'essuie-mains propres est toujours à leur disposition dans ce but.

Pour conclure, nous pouvons dire que, **par cet examen personnel, nous avons découvert que la propreté de la manufacture elle-même et des employés est la chose la plus importante sur laquelle on insiste dans cet établissement et,** autant que nous avons pu le voir, les affaires sont menées dans des conditions auxquelles l'inspection sanitaire la plus sévère n'aurait aucune objection à faire.

Vous êtes invité à visiter la manufacture, et à inspecter l'établissement.

Les remarques faites ci-dessus sont applicables également à chacune de nos 30 manufactures. En donnant un ordre pour des conserves alimentaires, il sera avantageux pour vous de vous en tenir aux marques suivantes :

"CANADA FIRST," "LITTLE CHIEF," "LOG CABIN," "HORSESHOE," "KENT," "AUTO," "LYNN VALLEY," "MAPLE LEAF," "LION," "THISTLE," "GRAND RIVER," "WHITE ROSE," ETC.

"QUALITE et PROPRETE" voilà notre Devise.

Vos tout devoues,

CANADIAN CANNERS, Limited