

La qualité ne fait donc aucun doute et les nombreuses récompenses dont ces produits ont été l'objet dans les diverses expositions en sont une preuve convaincante.

Les médailles remportées par la Edwardsburg Starch Co. sont exposées dans un cadre élégant au centre du comptoir; il y en a 18, parmi lesquelles une splendide médaille d'or de forme triangulaire venant de l'Exposition Universelle de St-Louis, une autre d'argent, de même provenance, une autre offerte par le roi d'Angleterre à l'ouverture du pont Victoria en 1860; d'autres encore qu'il serait

La Benson's Corn Starch est également l'amidon préféré de toutes les ménagères.

La Edwardsburg Starch Co. manufacture aussi la Glucose sur une très vaste échelle et la qualité de ce produit est telle que la demande est pour le moins égale à la production.

Le stand de la Edwardsburg Starch Co. a été continuellement un centre d'attraction; on y a distribué de nombreux souvenirs, élégantes petites canistres de sirop, Teddy Bears, qui faisaient la joie des enfants; livres de peinture; petits livres

#### SHREDDED WHEAT CO., LTD.

La section No 28 est occupée par la Canadian Shredded Wheat Company Limited.

Cet exhibit est particulièrement intéressant pour les visiteurs de l'exposition qui voient manufacturer le produit devant eux.

Le blé dur employé pour cette fabrication est d'abord cuit à la vapeur, ensuite réduit en minces filaments qui sont distribués en couches égales sur une étroite tablette animée d'un mouvement alternatif. Une fois cette tablette couverte d'une



Edwardsburg Starch Co., Ltd.

trop long d'énumérer ont été remportées en Angleterre, à Philadelphie, etc.

Le Crown Brand Corn Syrup se vend dans toutes les épiceries du Canada, de l'Atlantique au Pacifique, on l'y trouve partout et toujours. Comme sirop de table, il est insurpassable et pour qu'il soit à la portée de tous, il a été emballé en différents emballages: en boîtes de fer-blanc de 2 lbs, 5 lbs, 10 lbs et 20 lbs.

Si le Crown Brand Corn Syrup est un favori auprès du public, le sirop Beaver Brand, à goût de sirop d'érable, n'est pas moins estimé.

images; il y en avait de toutes sortes et il n'était pas besoin d'insister pour en obtenir, car ils étaient aussi gracieusement offerts qu'ils étaient acceptés avec plaisir.

M. M. A. Sadler, représentant de la Compagnie, était continuellement au stand, prêt à répondre à toutes les questions, avec une complaisance et une courtoisie inaltérables.

Cette exposition de la Edwardsburg Starch Co. est certainement un grand succès et fera époque dans les annales de la Compagnie.

épaisseur suffisante, elle est portée à une autre machine où le biscuit est mis en forme par pression, ensuite le produit est recuit de nouveau de façon à lui donner ce croquant, si apprécié du public.

Ce que le public voit faire devant lui est en très petit, mais très exactement ce qui se passe à l'immense usine de Niagara Falls, N.Y., où le Shredded Wheat Biscuit et le Triscuit sont manufacturés.

Cette construction a coûté au delà de deux millions de dollars.

Pour son érection il a fallu trois mille tonnes d'acier, quatre millions de briques, trente mille vitres, dix tonnes de