

Du "Dunnville Chronicle", 13 Juillet 1906

# La Manufacture de Conserves

## F. R. LALOR

**"Propreté", telle est la Devise de l'Administration dans la Préparation de tous les Produits Alimentaires.**

Dans le but de voir de nos propres yeux dans quelles conditions de propreté le travail est fait à la manufacture F. R. Lalor, le "Chronicle" a envoyé, mercredi matin, un reporter, pour y faire une inspection. La manufacture faisait l'emballage des pois à ce moment-là et le gérant, M. B. L. Edgcombe étant très occupé, donna à notre reporter le droit de visiter et l'invita à faire un examen très minutieux.

La première chose qui frappa notre vue fut une affiche placée à l'entrée **"Les visiteurs sont toujours bien-venus"** ce qui était la première preuve que la direction n'avait rien à cacher. Comme nous traversions le corridor, nous avons remarqué, parmi les nombreux avis et règlements affichés, les suivants :

**"Nous faisons des conserves ici. Tous les employés doivent avoir une apparence soignée et être propres."**

**"Lavez vos mains avant de travailler", etc.**

**Ces règlements sont mis strictement en vigueur, montrant que la direction voit combien c'est une chose importante et sérieuse d'avoir une propreté absolue parmi les employés et dans toute la manufacture.**

**Les murs sont blanchis à la chaux et les planchers sont d'une propreté parfaite.** On ne pourrait pas y trouver un plancher sale ou malpropre, et nous pouvons affirmer que dans les ménages ordinaires on n'apporte pas le soin rigide, au sujet de la propreté, qui est employé ici. Les employés ont des commodités convenables pour se laver les mains et une provision abondante d'essuie-mains est toujours à leur disposition.

L'emballage des pois est un procédé très intéressant. Les pois encore attachés à leur tige sont amenés par les fermiers et sont placés dans de vastes hangars où ils sont battus par une machine ingénieuse, les pois sortant de la machine à battre sans offrir la moindre trace de meurtrissure, de cassure. Les pois écosés sont alors transportés à la machine à nettoyer qui enlève toutes les petites particules de tiges et autres déchets. Ils tombent alors dans le séparateur où ils sont assortis suivant leurs grosseurs variées. **On les lave alors minutieusement** et on les place à la main dans des seaux perforés où ils sont refroidis, après quoi on les lave de nouveau dans de l'eau fraîche filtrée. Les pois sont ensuite placés dans la machine à remplir les boîtes et celles-ci sont remplies et scellées automatiquement, les boîtes n'étant plus touchées par la main de l'homme jusqu'à ce qu'elles arrivent dans l'entrepôt où on les met en caisses et où on les étiquète prêtes pour l'expédition.

Mr. Edgcombe nous informa que les boîtes passent à travers la machinerie, à raison de 72 boîtes par minute. Cela vaut la peine de faire une visite à cette ruche d'industrie et de se faire montrer par le gérant les divers procédés.

**Si toutes les Manufactures de Conserves du Canada sont soumises à la même direction stricte, ayant en vue de produire la qualité dans les mêmes conditions de propreté et d'hygiène qui règnent dans toutes les maisons bien tenues, et telle est la règle dans la Manufacture de Dunnville, il n'est pas étonnant que le commerce des Conserves Canadiennes ait toujours tenu la première place dans le monde, et sa suprématie ne déclinera jamais.**

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," "Auto," "Little Chief," "Log Cabin," "Horseshoe," "Kent," "Lynnvalley," "Maple Leaf," "Lion," "Grand River," "White Rose," etc.**

**"QUALITÉ ET PROPRETÉ,"** Notre devise. Vos tout dévoués,

**CANADIAN CANNERS, Limited**