

Du "Star-Journal", St. Catharines, 6 Juillet 1906

La Manufacture de Conserves

DE SIMCOE

Un Modèle de Propreté et un Honneur pour la Cité, c'est la Manufacture "No. 18" des CANADIAN CANNERS, Limited, rue Lake.

A cette époque où l'air est rempli de rumeurs au sujet des conditions non hygiéniques des maisons d'emballage et de conserves de divers endroits, **les habitants de St. Catharines devraient être satisfaits de savoir que, dans la Cité des Jardins, des conditions complètement opposées règnent.**

Pour se rendre compte des conditions actuelles de quelques-uns de ces endroits, un représentant du "Star-Journal" en passant devant la manufacture de Simcoe, mieux connue maintenant comme No. 18 des Canadian Canners, Limited, a jugé à propos, dans l'intérêt du public, de visiter l'établissement. Une demande présentée au bureau pour obtenir la permission de parcourir la manufacture a été promptement accordée **et ce que le visiteur a vu durant son séjour d'une demi-heure a été d'une nature des plus agréables.**

Les maisons fournies aux employés sont situées en face de la propriété de la manufacture, sont peintes élégamment et meublées de lits de fer et d'autres meubles modernes; les conditions sanitaires sont bien prévues au moyen d'un bon service d'eau et d'un bon service d'égoûts.

De grandes quantités de fraises, de cerises et de betteraves d'une qualité excellente étaient là, attendant les employés dont le travail consiste à les assortir. Ces fruits et légumes sont divisés en trois catégories. Une partie des fruits est convertie en confitures et placée dans des gallons ou des barils, mais la majeure portion des fruits est mise dans les boîtes de fer-blanc bien connues, que l'on peut obtenir chez tous les marchands.

En entrant dans la manufacture proprement dite, on est frappé de l'air de gaieté et de pro-

preté qui règne partout. Les murs et les plafonds sont peints en blanc et le plancher est tenu libre de saleté et d'ordures de toutes sortes, comme on en pouvait voir dans des établissements semblables autrefois. Pour que l'établissement soit tenu facilement dans cet état, un égoût a été construit sous le plancher, dans toute la longueur du bâtiment et le sol a une inclinaison de trois pouces, de sorte que quand on y répand de l'eau et qu'on inonde le plancher, tous les déchets et la saleté sont emportés immédiatement et dirigés dans l'égoût de la ville qui passe sous la rue Wellington. Ce matin-là, il y avait dans ce département 70 femmes occupées à éplucher les fraises; et 10 à éplucher les cerises; en outre il y avait 20 hommes et jeunes gens tous habillés proprement et dont aucun ne portait la moindre trace de malpropreté.

Un grand nombre des femmes employées dans la manufacture travaillaient sur une table à peler Remington, faite à Chicago; cette table, animée d'un mouvement continu, apporte aux femmes les fruits à éplucher et remporte ceux qui sont prêts. Ces fruits sont presque tous convertis en sirops; cette opération est faite par une machine construite à cet effet. **La mise en boîtes est faite presque entièrement par une machinerie, le fruit n'est pas touché par les mains des employés à partir du moment où il est mis dans la boîte jusqu'à ce qu'il atteigne le consommateur: le comptage, le broyage, la fermeture des boîtes, les autres parties du procédé sont faits entièrement à la machine.**

Les Marchandises sont cuites dans les boîtes, après que celles-ci sont scellées, puis on les plonge dans une auge pleine d'eau froide où elles sont refroidies, on les place ensuite dans une petite caisse et on les transporte dans la salle d'expédition.

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 tout dévoués,

CANADIAN CANNERS, Limited