

Extrait du "Chatham Daily News," 7 Juillet 1906

La Qualité et la Propreté sont ici

Manufacture de Kent Canning Co.,—Un Exemple de Perfection Moderne

"Nous préparons des aliments, la propreté étant strictement observée," voilà ce qui est peint en grosses lettres dans une des salles d'opération de la **Kent Canning Co.**, et un visiteur de l'établissement ne peut pas manquer d'observer que la règle est observée à la lettre. Cette maison dont les conserves ont obtenu une réputation favorable parmi les connaisseurs du Dominion, est sans contredit un honneur pour la Cité des Érables. **Les marchandises marque Kent sont connues partout où la qualité est appréciée** et chaque fois qu'une boîte portant cette étiquette est ouverte, la cité de Chatham est citée à juste titre, comme le centre des meilleures conserves sur le marché.

Propreté et Qualité

Ces deux mots représentent ce pourquoi les empaqueteurs canadiens ont lutté pendant les vingt dernières années et ils représentent certainement le Canada en ce qui concerne les conserves. Prenant comme exemple la manufacture locale, **on peut déclarer avec sûreté qu'une plus grande propreté que celle qui s'y manifeste est presque une impossibilité**, tandis qu'il est à la connaissance de tous qu'aucune qualité meilleure de fruits ou de légumes ne pousse ailleurs que dans le comté de Kent.

C'est un fait généralement connu qu'il n'y a que les meilleurs fruits qui soient empaquetés et, dans les usines de Kent, cette règle est observée rigide. A leur arrivée, les fruits sont nettoyés immédiatement; en ce moment, cinquante ouvrières sont constamment employées à ce travail. Le mot d'ordre "**Propreté**" est mis en vigueur ici d'une manière absolue, le contremaître ne permettant à aucune ouvrière de prendre sa place avant qu'elle n'est prouvée d'une manière satisfaisante qu'elle s'y est préparée avec soin.

Après un lavage minutieux, les fruits sont prêts à être mis en boîtes. A partir de ce moment, l'aide d'une machinerie moderne se fait remarquer. Une machine d'un modèle ingénieux remplit vivement les boîtes des fruits succulents, après quoi on y ajoute une proportion convenable de sirop chaud. **Ce sirop est certainement l'article réel et on peut dire en toute sûreté qu'aucune ménagère n'emploie un sirop de qualité supérieure dans sa cuisine, simplement parce qu'on ne peut se procurer rien de meilleur en fait de sirop.**

LE BOUCHAGE—UNE MERVEILLE

Il semblerait à la moyenne des personnes qu'après que les fruits sont en boîtes, le travail le plus difficile consiste à boucher les boîtes. Cependant grâce à une machine des plus étonnantes, ceci n'est pas le cas. Les boîtes sont placées sur une plaque d'acier animée d'un mouvement lent de révolution et quand un certain point est atteint, les boîtes sont placées automatiquement et séparément sur une voie d'acier en mouvement, ressemblant beaucoup à une large chaîne. A mesure qu'elles se meuvent le long de cette chaîne, une brosse tournant rapidement et qui ne fait que gratter le dessus des boîtes, les nettoie. Quand chaque boîte a atteint un certain point, une ingénieuse disposition de brosses places dans les rainures des dessus—juste assez d'acide pour les souder, opération qui suit bientôt. A ce

moment, une ouvrière place les couvercles en position sur le dessus de chaque boîte et celles-ci passent sous un arrangement mécanique qui, lorsque 12 boîtes sont en rang, les dirige vers une autre voie: alors une série de disques à soudure complète l'ouvrage en ce qui concerne la mise en boîtes proprement dite.

Après cela, les boîtes sont dirigées sur une troisième voie sur laquelle elles se meuvent pendant plusieurs verges et un homme ajoute le coup-de-main final pour la soudure qui peut être nécessaire.

Les boîtes sont alors refroidies dans une longue auge remplie d'eau, après quoi elles sont placées dans des caisses et gardées en magasin pendant plusieurs semaines. Pendant ce temps, si on s'aperçoit que des boîtes coulent ou possèdent quelque autre défaut, on les détruit bien entendu, bien que en règle générale, il ne faille que 10 jours pour s'apercevoir de quelque défectuosité; les jours additionnels sont ajoutés prudemment à ce temps par la Compagnie, afin d'être doublement sûre que chaque boîte des produits marque Kent sera trouvée en conditions de premier ordre par les milliers de consommateurs. A part les célèbres fraises de Kent tous les autres produits de conserves subissent à peu près le même procédé. C'est à peu près la même machinerie qui est employée, les mêmes précautions, la même attention et la même économie d'efforts se manifestent dans tous les produits de cette Compagnie.

Tout indique que l'inspection du gouvernement sera plus rigide dans l'avenir qu'elle ne l'a été dans le passé. **Ce fait est bien accueilli** par les propriétaires de l'usine, car ils ont toujours essayé consciencieusement de conserver leur établissement aussi propre et aussi exempt de souillure provenant de matières délétères et d'aldutération que cela est dans le pouvoir de l'homme. Comme exemple de cela, on peut mentionner qu'une grande salle de 20 x 25 pieds est reliée à l'établissement où les femmes et jeunes filles employées peuvent se reposer. La salle est munie d'une table et de chaises et est bien éclairée par des fenêtres. Elle est à la disposition des ouvrières à toute heure du jour et c'est un modèle de propreté.

Il sera peut-être presque inutile d'ajouter que la conduite la plus exemplaire est exigée de tous les employés tant qu'ils sont dans l'établissement et on ne permet aux hommes ni de fumer, ni de se servir d'un langage grossier. **La propreté est partout apparente, comme il a déjà été dit, l'établissement figure parmi les principales institutions de son espèce dans le pays.**

Les conserves produites par l'usine locale sont employées sur les meilleures tables dans la capitale de la province, bien que la majorité de ces produits soit expédiée dans l'Ouest. Ils sont reçus favorablement dans l'Ouest jusqu'à la côte du Pacifique et, dans des cités telles que Winnipeg, **la marque Kent est en réalité un mot familier dans les ménages. "La Propreté et la Qualité" seules pouvaient atteindre à un tel résultat.**

Les remarques ci-dessus sont également applicables à chacune de nos **trente manufactures**. En commandant des conserves, cela vous paiera 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.

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

CANADIAN CANNERS, Limited