

COURS PROFESSIONNELS

Marchandises en général

Suifs. — Acides stéarique et oléique, glycéric. — Chandelles. — Bougies. — Clerges. — Rats de cave. — Saponification et distillation.

(Suite).

Donc, le suif a subi un premier nettoyage à l'acide sulfurique, dont le but est de le décomposer; un second à l'eau pure pour le déglycérier; et, la glycérine retirée il nous reste un corps gras, d'une teinte marron: c'est "l'oléine et la stéarine". Ce corps gras est ensuite passé à l'autoclave pendant une durée d'environ 2 heures 1-2, et toujours à l'aide d'une canalisation spéciale conduit dans d'autres chambres. Avant de quitter celle-ci, je dois mentionner que tous les résidus qui sont retirés des cuves et qui contiennent encore des acides gras sont également passés à l'autoclave et que la stéarine qu'on en retire sert à fabriquer les sortes ordinaires de bougies. Passons dans la chambre voisine, très vaste, et d'où va sortir la stéarine.

Ici, nous voyons dans une partie de cette chambre, des montants et des traverses métalliques partant du sol et s'élevant à une hauteur de 6 pieds environ, sur lesquels sont disposés des espèces de cuvettes métalliques, basses et rectangulaires, percées de trous dans la partie supérieure et de face; ce sont dans ces cuvettes que la canalisation dont je viens de vous parler amène à la fois "l'oléine et la stéarine", ensemble, à l'état liquide. Une fois la matière refroidie, on a une galette rectangulaire d'un brun foncé. Il s'agit maintenant de séparer "l'oléine" de la "stéarine". Nous arrivons au point où il faut obtenir ce dernier produit pour en fabriquer des bougies.

Dans la même chambre se trouvent sur le côté opposé, deux puissantes machines horizontales, deux "presses" qui vont accaparer la "stéarine" et rejeter "l'oléine"; mais prenez note tout de suite que ce dernier produit n'est pas perdu pour cela. Ici, non plus, rien ne se perd.

Des ouvrières s'emparent des galettes brunes et les mettent dans ce qu'on appelle des "étrindettes": ce sont des sacs, ou pour que vous saisissiez mieux, des porte-feuilles de la dimension des galettes. Ils sont fabriqués, paraît-il, avec des cheveux humains. Je croyais qu'ils étaient en crin; on m'affirme que non, que ce sont bien des cheveux humains venant de Chine et qu'ils coûtent 37 cents la livre. Toutes les galettes mises en sacs sont portées et placées verticalement et séparément dans la première presse, la "presse à froid", qui, mise en mouvement commence à chasser "l'oléine"; après un certain temps, elles sont retirées, et sont passées du brun foncé

au brun clair. Elles sont ensuite placées de la même façon dans la seconde presse, la "presse à chaud". La force de ces presses est pour chacune de 550,000 livres. Cette seconde opération de pressage terminée, on enlève les "étrindettes" et on sort des galettes d'un beau blanc: c'est la "stéarine pure". Quant à l'oléine, chassée des "étrindettes" par les presses, elle se trouve captée et, par des conduits, dirigée à la cave où elle tombe dans de grandes futailles, placées debout; de là, elle passe aux "filtres-presses" pour, finalement aller dans des fûts genre pétroliers. Elle est ensuite vendue pour la fabrication des savons. Souvent la fabrique de bougies se double d'une fabrique de savons; alors l'oléine est utilisée.

Les résidus des "filtres-presses" vont rejoindre ceux des cuves et sont repassés à l'autoclave, toujours pour la fabrication ordinaire.

Va-t-on en faire des bougies, de suite? Non, dans un instant. Avant de quitter cette chambre, les galettes passent encore une fois aux mains d'ouvrières qui procèdent à l'"écartage" des bords, de façon à ce qu'elles soient bien nettes, car vous vous rendez compte qu'au sortir des presses, les bords des galettes restent teintés de jaune par "l'oléine" qui s'échappe. Puis elles sont enfin transportées dans la plus vaste pièce de l'usine: dans celle où on va fabriquer la bougie. Maintenant la "stéarine" va subir, en quelque sorte, une opération semblable à celle que nous avons vue pour le suif. Toutes les galettes de "stéarine" sont jetées dans une grande cuve où on les fait fondre et où la "stéarine" subit un premier lavage à

l'acide sulfurique, puis on laisse déposer deux heures; ensuite, la matière passe dans une seconde cuve où elle subit un second lavage à l'eau additionnée de très peu d'acide sulfurique et on laisse déposer toute la nuit.

Le lendemain, la "stéarine" est amenée à ébullition (100°) et enfin, versée dans une "batteuse" pour la refroidir; c'est-à-dire qu'il faut la ramener de 21° à 49°. Jadis on la versait dans des tonneaux, et des ouvriers la remuaient à l'aide d'un bâton, dénommé "barboteur". Ce dernier procédé était très long.

C'est dans cette batteuse et à la température de 65°, que les ouvrières viennent prendre la "stéarine" liquide avec des espèces de bassines à bec pour la verser sur les machines servant à fabriquer les bougies.

(A suivre).

Nous croyons

qu'il n'y a qu'un seul moyen sûr et durable d'obtenir le succès, et il consiste à bien servir le public, non pas assez bien. Mais très bien; nous avons en vue le fait indéniable que nous sommes en affaires pour faire de l'argent tout comme les autres, mais nous obtenons plus de succès dans notre entreprise que nous n'en aurions obtenu par des qualités surfaîtes.

Vous comprendrez donc que le but qui nous fait servir le public n'est pas un but philanthropique: c'est un but d'argent.

Si ce principe est bon et nous paye, il doit à son tour vous payer—oui, cela vous paye mieux de tenir du thé "SALADA" que tout autre thé sur le marché.

Une carte postale d'un cent pour obtenir des renseignements vous procurera en retour des informations valant des dollars.

Adresse: "SALADA" Montréal.

LE NORD-OUEST CANADIEN.

Règlements concernant les Homesteads

Toute section de nombre pair des terres du Dominion, dans l'Ouest du Canada, excepté 8 et 26, non réservée pour les homesteads ou réservée pour fournir des lots à bois pour les colons ou dans tout autre but, pourra être prise comme homestead par tout chef de famille ou par tout individu mâle âgé de plus de dix-huit ans, jusqu'à une étendue de un quart de section de 160 acres, plus ou moins.

Entrée: L'entrée doit être faite personnellement, au bureau local des Terres, pour le district où se trouve le terrain à prendre. \$10.00 seront chargés pour cette entrée.

Devoirs du Colon: Un colon auquel on accorde une entrée pour un homestead, est obligé, par l'Acte des Terres du Dominion et ses amendements, de remplir les conditions s'y rapportant, de l'une des manières suivantes:

(1) Résider au moins six mois sur l'homestead et la mise en culture de celui-ci, chaque année, pendant trois ans. La coutume est d'exiger qu'un colon mette quinze acres en culture; mais s'il le préfère, il peut remplacer cela par du bétail. Vingt têtes de bétail étant sa propriété réelle, avec des constructions pour les abriter, seront acceptées au lieu de la culture.

(2) Si le père (ou la mère, au cas où le père serait mort) ou toute personne qui est éligible pour faire une entrée de homestead, d'après la teneur de cet acte, réside sur une ferme dans le voisinage du terrain pris comme homestead par la dite personne, les conditions de cet acte, quant au lieu de résidence avant d'obtenir la patente, peuvent être satisfaites par toute personne résidant avec le père ou la mère.

(3) Si le colon a sa résidence permanente sur la ferme qu'il possède dans le voisinage de son homestead, les conditions de cet acte, quant à la résidence, peuvent être satisfaites par toute personne résidant avec le père ou la mère.

(3) Si le colon a sa résidence permanente sur la ferme qu'il possède dans le voisinage de son homestead, les conditions de cet acte, quant à la résidence, peuvent être satisfaites par le fait de résidence sur la dite ferme.

La Demande de Lettres Patentes devra être faite au bout de trois ans à l'agent local, au sous-agent ou à l'inspecteur des homesteads. Avant de demander des lettres patentes, le colon devra donner un avis de six mois, par écrit, au Commissaire des Terres du Dominion, à Ottawa, de son intention de ce faire.

Renseignements: Les immigrants nouvellement arrivés recevront au bureau de l'Immigration, à Winnipeg, ou dans tout Bureau des Terres du Dominion, dans l'Ouest du Canada, des renseignements concernant les terres libres ou, des officiers en charge, avis et assistance gratuits pour obtenir les terres qui leur conviennent.

W. W. CORY, Député Ministre de l'Intérieur.