

min pour se rendre dans une longue cuve contenant de l'eau à la température nécessaire pour cuire les tomates. On les transporte alors à la chambre de refroidissement, puis à la chambre d'emballage, où elles sont essuyées, séchées, étiquetées et placées dans des caisses. Il a été remarqué que la manipulation par la main des employés a été réduite à un minimum. La tomate est juteuse et il y a bien entendu un certain gâchis dans l'opération, aussi on fait de fréquents lavages à grande eau. Les sous-produits, pelure, matières provenant des machines, etc. sont, dans certaines manufactures, chassés avec soin par une chasse d'eau dans des conduits propres, au moyen d'une machine cyclone qui enlève toute la matière solide ou toute substance qui pourrait endommager la valeur de l'aliment. Ces sous-produits arrivent alors dans un réservoir où ils sont parfaitement stérilisés, puis sont dirigés dans des barils.

Cette pulpe de tomates est transformée en catsup de la qualité la plus inférieure et vendu en masse à bas prix. C'est une pratique qui n'est pas d'un usage général. L'assurance que le produit était parfaitement net et sain et nécessaire pour un certain commerce n'a pas donné à l'auteur l'impression qu'on pouvait supprimer les objections le concernant. Toutefois, c'est peut-être une pure question de sentiment.

Difficultés au sujet de la main-d'oeuvre

La question de la main-d'oeuvre est la plus difficile à résoudre. Il est impossible d'obtenir la main-d'oeuvre dans la localité. Quand on peut en obtenir, on ne peut se procurer dans ces sections que des chefs de famille qui, quand ils travaillent, gagnent de bons salaires, les autres membres de la famille restant à la maison, de sorte que les manufacturiers sont obligés de se procurer de la main-d'oeuvre au dehors.

On peut se procurer des ouvriers polonais, italiens et indiens et, autant qu'on peut exercer une inspection attentive, on choisit ces ouvriers avec soin. Il ne faut pas s'attendre à ce que ces ouvriers puissent passer un examen physique ou concernant toute particularité qui leur soit propre. Des caractéristiques apparentes auxquelles on peut s'objecter, sont l'occurrence d'un renvoi immédiat. On exige qu'ils se tiennent propres et présentables dans leur travail. Dans les manufactures, il y a des lavabos et des essuie-mains. Dans bien des cas, des pancartes rédigées en langues diverses sont placées dans la manufacture, recommandant la propreté. Ces hommes ne sont pas engagés en raison du bon marché au

quel ils travaillent; ils sont payés au même taux que les autres pour le travail aux pièces. Sous le rapport du logement des employés, dans bien des cas, il a été construit des bâtisses bonnes, habitables et spéciales. Des couchettes en fer, de bons matelas sont fournis par quelques-unes des manufactures de conserves. Généralement une personne est chargée de tenir propres ces quartiers. Des cuves sont fournies pour le lavage du linge et, dans certaines bâtisses, des bains sont installés. Sous ce rapport, il est tout-à-fait évident que des améliorations constantes ont été faites et qu'une surveillance stricte est observée aujourd'hui. Il y a certainement une grande amélioration. La condition qui existait il y a un an n'existe plus aujourd'hui. Beaucoup d'argent a été dépensé. Des bains, des meubles, etc. arrivent chaque jour dans la plupart des manufactures. Les conditions ne sont pas idéales, mais, comme il a été dit, il y a une grande amélioration. Les diverses nationalités sont séparées ainsi que les personnes des différents sexes. Une chose qui a été instituée, c'est la fourniture des boîtes fermant à clef et placées en bas, pour la nourriture; cela empêche de garder les aliments dans les chambres à coucher. Les vêtements des ouvriers étaient partout en évidence, suspendus sur des cordes ou dans des endroits avantageux.

On installe d'autres lavabos, on pose d'autres robinets d'eau, des closets, etc.

Si l'on prend comme exemple les manufactures visitées, on peut arriver à cette conclusion qu'il n'y a aucune raison pour s'alarmer. Les propriétaires et les administrateurs se rendent compte que les choses qui concernent leurs établissements ont besoin de l'attention la plus grande. Ils leur accordent cette attention et n'épargnent aucune dépense dans ce but. Les ouvriers et ouvrières qu'il est possible de se procurer sont soumis à des règlements qui assurent des conditions convenables. Ils essaient rapidement, pratiquement et raisonnablement de remédier aux conditions actuelles. Quand ils s'aperçoivent qu'une manufacture ne répond pas aux exigences, on peut être sûr qu'ils instituent des mesures propres à mettre ces établissements en bon ordre.

Dans la mise en boîtes des légumes et des fruits, aucune malpropreté, aucune substance peu désirable n'entre dans les boîtes. Dans la fabrication des confitures, on emploie des fruits purs; dans la manufacture des produits composés, la seule addition qui y soit faite est du jus de pomme qui est nécessaire pour donner de la consistance au produit.

Les marmelades, les gelées, etc. sont pures, saines et sont faites au moyen de méthodes propres. Les légumes et les légumes ne peuvent pas être en boîtes, ni résister à l'épreuve d'une période même courte.

Les conditions concernant les employés, leur logement, leur équipement, etc. peuvent être améliorées et ils sont. Les personnes chargées de prendre soin de ces logements devraient s'occuper de ce travail constamment et n'être pas, comme dans certains cas, employés à un autre travail.

WAGSTAFFE, LTD.

Hamilton, Ont.

Les employés ici sont recrutés dans la localité et couchent chez eux; ils présentaient un aspect favorable tandis qu'ils travaillaient dans la manufacture. Des fruits sains et bons, une surveillance soigneuse, avec cela une pureté absolue, donnent l'assurance que les produits peuvent être pris en toute confiance. Tous les ustensiles de cuisson sont récurés le soir et, l'année prochaine, cette maison sera en possession d'un nouveau matériel de manufacture. Les planchers et les tables sont lavés à grande eau tous les jours.

GOODWILLIES,

Welland, Ont.

Les employés ici aussi sont pris dans la localité. Leur apparence marquait qu'ils étaient d'une classe désirable. Les planchers, les tables, les pots et la machinerie avaient un aspect de propreté. Cette manufacture s'occupe de la fabrication des conserves de fruits. Une des caractéristiques, c'est que toute l'eau employée sort d'un puits, d'une profondeur de 140 pieds, dont 40 pieds sont creusés dans le roc. Les marchandises sont d'une qualité élevée.

BEAMSVILLE PRESERVING CO.

Beamsville, Ont.

M. Armstrong, surintendant.

Cette manufacture, de fondation moderne, est en béton, et son outillage est des plus modernes et des plus récents. A partir du moment où la matière première est reçue jusqu'à ce que les conserves soient terminées, la surveillance la plus attentive est maintenue. Juste avant ma visite, cet établissement avait fait des conserves de tomates, et cependant aucune trace de cette opération ne pouvait se voir; les planchers sont en béton, les boîtes sur les tables où se pèlent les tomates, les