

Du "Elgin Sun," West Lorne, 26 Juillet,

UNE VISITE A LA FABRIQUE DE CONSERVES.

Une des Principales Industries de West Lorne.
Une Place Affairée en ce moment.

Après avoir lu "The Jungle" par Sinclair et d'autres articles concernant les maisons de conserves de Chicago et d'autres manufactures de ce pays et des Vieux Pays, l'écrivain du Sun résolut de visiter la fabrique de conserves locale pour voir comment les conserves de marques de choix que nous employons toujours sont mises en boîtes.

Nous entrâmes à l'improviste sans permis et rencontrâmes M. Jas. A. Fuller, le gérant; nous lui fîmes savoir que nous aimerions beaucoup visiter l'établissement en pleine opération, si cela n'était pas contraire aux "règlements et à la constitution." Nous avons remarqué une autre affiche "QUALITÉ et PROPRETÉ, NOTRE DEVISE" placardée dans toute la manufacture, et nous devons dire que LA DIRECTION SE CONFORME A CETTE DEVISE. NOUS AVONS VISITÉ LA FABRIQUE VERS 4 P. M. APRÈS QUELLE AVAIT ÉTÉ EN OPÉRATION TOUTE LA JOURNÉE ET ELLE ÉTAIT DANS UN EXCELLENT ÉTAT DE PROPRETÉ. Nous avons aussi remarqué une abondante provision d'eau chaude et d'eau froide, de bassins de toilette, de savon et d'essuie-mains pour les employés.

La nouvelle machinerie employée a supprimé les deux tiers des ouvriers exigés auparavant pour la manutention des pois et, jusqu'à un certain point, beaucoup d'ouvriers nécessaires autrefois pour l'emballage d'autres marchandises. Les pois sont arrachés ou coupés et, avec leurs tiges, sont transportés à la fabrique où ils sont battus et nettoyés par une même machine; après quoi, on les pèse, le producteur étant payé à la livre. Celui-ci charge alors sa voiture des tiges et des cosses qu'il charroie chez lui pour son bétail et ses porcs.

De la machine à battre, les pois tombent dans des boîtes, celles-ci sont placées sur une chaîne sans fin qui les conduit en haut, où les pois sont nettoyés par une nettoyeuse à aspiration. On les

fait redescendre dans un séparateur qui les nettoie davantage et les divise en trois catégories ou gros-seurs au moyen de cribles. On les place sur une table où des ouvrières les recueillent à la main, après quoi ils sont lavés à l'eau froide, puis placés dans une cuve de blanchiment contenant de l'eau bouillante et ensuite dans un appareil laveur contenant de l'eau froide. De là les pois se déversent dans des boîtes en fer-blanc placées dans une cuve de saumure; ces boîtes sont portées sur la table de bouchage où on les bouche et les plateaux qui les supportent sont placés dans une cornue où les pois sont cuits parfaitement.

A leur sortie de la cornue, les boîtes sont plongées dans une cuve remplie d'eau froide. Cette cuve a soixante pieds de longueur et est munie d'une chaîne sans fin qui transporte les boîtes à travers l'eau jusqu'à la chambre de refroidissement. Cette chambre est une place ouverte où les boîtes restent exposées à l'air pendant un certain temps, après quoi elles sont mises dans des caisses et transportées au magasin où ces caisses sont empilées sur leur côté et laissées là plusieurs jours avant l'étiquetage, de manière à découvrir les coulages.

La compagnie met aussi en boîtes de grandes quantités de haricots verts, cette saison; mais au moment de la visite de l'écrivain, vendredi, elle ne travaillait qu'aux pois.

Il faut de vingt à trente minutes pour qu'un producteur fasse battre une grosse charge de pois et qu'il recharge sa voiture avec les tiges.

On peut se faire quelque idée du changement apporté par la nouvelle machinerie dans la manufacture par le fait qu'autrefois la compagnie manipulait environ deux cents acres, tandis que, cette saison, elle manipulera environ cinq cents acres avec moins d'ouvriers qu'il en fallait autrefois.

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 dévoués,

CANADIAN CANNERS, Limited