

## Les Manufactures de Conserve du District Niagara

*Notre représentant a visité un certain nombre de ces manufactures et rapporte que les conditions y sont bonnes en général. Il n'y a nullement lieu de s'alarmer. La main-d'oeuvre est difficile à obtenir et il est aussi difficile de loger des ouvriers et ouvrières.*

Le district qui s'étend entre Hamilton et Niagara-on-the-Lake est reconnu comme le "jardin du Canada"; c'est ce qui forme le district de Niagara.

Il est indubitable que ce district fournit des fruits et des légumes en beaucoup plus grande quantité que toute autre portion du Dominion, et c'est là qu'est situé un très grand nombre de manufactures, pour la fabrication des conserves de fruits et de légumes, des confitures, des gelées, etc. Ce district qui produit des fruits en abondance et qui s'étend de la "Cité Ambitieuse" jusqu'aux puissantes cascades est bornée dans toute sa longueur par la montagne d'un côté et par les eaux du lac Ontario de l'autre côté. La nature a non seulement placé ici un des jardins les plus fertiles, mais elle l'a entouré de clôtures pour montrer le soin qu'elle en prend. Sa renommée s'est répandue au loin, grâce aux nombreux visiteurs qui l'ont vu dans toute la gloire de sa floraison. Une récolte manquée dans le district du Niagara a énormément d'importance pour tout le pays. Dans ce district, sont les manufactures des Canadian Cannery Co. ainsi qu'un certain nombre d'établissements importants. En raison du caractère du rapport tant discuté du Dr. Hodgetts, on a pensé qu'il était temps et à propos d'envoyer un représentant de ce journal dans ce district pour prendre des renseignements dans un certain nombre de manufactures de conserves et pour faire une inspection sévère, sans craindre d'exposer les conditions qui y existent.

A ce sujet, on pourrait mentionner qu'une requête subséquente a été faite par les Canadian Cannery et un certain nombre de maisons indépendantes et toutes les facilités ont été offertes pour atteindre le but désiré. Il y a à St. Catharines environ cinq établissements de conserves en opération; en dehors de ce nombre, il y en a trois ou quatre qui sont fermés. En outre, il y aurait dans ce district, suivant une estimation

plutôt en dessous de la vérité, environ quatorze ou quinze manufactures. Celles qui ont été visitées sont énumérées et le fait que les autres n'ont pas été visitées ne doit pas être pris comme une indication qu'il y régnait des conditions mauvaises. Le temps, ni l'étendue de cette enquête n'ont permis de visiter ces manufactures. Le rapport du Dr. Hodgetts n'était pas basé sur une visite faite cette année. Cette visite a été faite l'automne dernier et, à cause d'un délai dans la législation et d'un autre délai provenant des imprimeurs, ce rapport n'a été rendu public que récemment. Il ne se rapporte pas immédiatement aux conditions de cette année. Dans son rapport, le Docteur dit que les seules manufactures qu'il avait visitées au moment de son rapport étaient situées à St. Catharines. Ce rapport est donc basé sur les conditions d'une ville seule. Une des manufactures de cet endroit était complètement fermée à cette époque et elle le restera probablement. Cependant, à cause du peu de renseignements contenus dans ce rapport, l'idée erronée s'est répandue récemment, que tous les établissements combinés de ce district étaient dans une condition qui méritait la censure. Des milliers, des centaines de milliers de dollars placés dans cette industrie étaient sur le point d'être mis en péril par ces rapports incomplets.

Les inspecteurs qui font de tels rapports devraient exercer du soin et du jugement dans une telle matière; quand ils trouvent un établissement de conserves qui ne répond pas aux exigences, ils devraient s'adresser à la loi et avertir ceux qui sont à la tête de ces établissements et, si les conditions continuent dans le même état, fermer l'établissement immédiatement sans permettre sa réouverture, jusqu'à ce que les conditions justifient sa mise en opération de nouveau.

En faisant un rapport, ils devraient avoir le courage de leurs convictions, spécifier les manufactures qui semblent continuellement ignorer les règlements sanitaires et ne pas condamner une industrie dans son entier dans un district quelconque à cause des fautes d'un petit nombre. En somme, la visite faite a eu pour résultat cette conclusion générale: le public n'a aucune raison de s'alarmer. Les aliments mis en conser-

ve sont tout aussi purs et hygiéniques, grâce aux méthodes employées que ceux qui sortent des cuisines de tout hôtel ou restaurant de premier ordre.

D'une manière générale, on ne peut pas trouver les manufactures en faute sérieuse. Elles donnent des preuves qu'on les lave à grande eau et qu'on les nettoie fréquemment. Un très grand soin est pris pour maintenir des conditions compatibles avec l'industrie. Il n'y a aucune malpropreté ni aucune chose peu désirable qui entrent dans les boîtes en fer-blanc ou les jarres. Il n'est employé que des légumes et fruits bons et sains. Au moment de la visite de notre représentant, c'était le moment de la fabrication des conserves de tomates dans la plupart des établissements; c'est l'opération qui produit le plus de déchets dans cette industrie et, à cette époque, on voit les établissements de conserves au moment le plus désavantageux. Au point de vue esthétique, il n'y a rien de beau dans cette opération; cela dépend de la nature même de l'article. Les tomates sont d'abord mises dans un chaudron; opération qui fait qu'elles se pelent plus facilement; elles passent alors à la table où elles doivent être pelées, où les ouvriers et les ouvrières commencent leur travail; il y a un transporteur qui circule autour de cette table. Chaque ouvrier ou ouvrière a un récipient où les pelures, etc. sont placées, le bon fruit étant mis dans des seaux sur le transporteur qui les emporte jusqu'à la machine de remplissage. Des inspecteurs sont placés à des intervalles fréquents, pour surveiller les seaux, de sorte que rien que des fruits bons et sains n'arrivent à la machine de remplissage pour remplir les boîtes de conserves. Une inspection attentive à ce moment nous a montré que les tomates entrent dans les boîtes de conserves à l'état solide ou, dans quelque cas, mélangées à de l'eau salée ou à du sucre, de l'eau et du sel, suivant la méthode particulière employée par l'ouvrier chargé de cette opération. Dans les manufactures visitées, on a observé qu'aucune matière colorante n'était employée pour la mise en boîtes des tomates et des fruits. Les boîtes remplies sont alors transportées à la machine à boucher et continuent leur che-