

LA RECLAME PAR L'ENFANT AUX ETATS-UNIS

Un marchand de chaussures de Stoneham aux Etats-Unis donna une extension considérable aux affaires de son atelier de réparations pendant le mois de décembre dernier en offrant une commission de 10 pour cent aux enfants.

Son prix pour la réparation de chaussures d'hommes est de 1 dollar et il fait savoir au moyen de circulaires que chaque enfant qui apporterait chez lui à réparer une paire de ces chaussures, recevrait une commission de 10 cents.

Sur la circulaire lancée à cet effet il y avait en tête en gros caractères: "Gagnez un peu d'argent pour les fêtes de Noël"; la circulaire en question était faite sous forme de lettre adressée aux enfants. Elle appelait l'attention sur le fait que les enfants ont très peu d'occasion de gagner de l'argent, mais que tout garçon ou fille un peu débrouillard pouvait, grâce à la combinaison proposée, gagner un dollar par semaine ou même plus en apportant au magasin les chaussures de leur père, mère, frères, soeurs, amis ou voisins.

Beaucoup d'enfants répondirent à cet appel du commerçant qui vit s'augmenter dans de grandes proportions le nombre de ses clients.

Un plan semblable pourrait être adopté pour la vente des chaussures.

L'offre pourrait être faite pour une période déterminée, d'un mois par exemple, à une époque précédant une des grandes fêtes de l'année.

LES CONSERVES DE VOLAILLES

Figurez-vous les opérations de nettoyage, de cuisson et de mise en boîtes de poulets, faites à raison de 5,000 livres à l'heure pendant une journée de travail et vous aurez une idée dont se font les conserves de volailles dans une des grandes maisons de conserves de Chicago. Dans la saison où les affaires sont très actives, cette maison a préparé près d'un million de livres de poulets par semaine, et on estime qu'aux Etats-Unis plus de 75,000,000 de livres, valant plus de \$7,500,000, sont mises en conserves chaque année, et cette production augmente constamment.

Si les poulets ne doivent pas être employés immédiatement, on les fait geler, la température des appareils frigorifiques étant réduite graduellement jusqu'à zéro. Les empaqueteurs déclarent qu'à cette température toute la volaille peut se conserver pendant des mois sans la moindre détérioration, pourvu que lorsqu'on la fait dégeler, la température ne s'élève pas trop rapidement. La méthode générale employée pour faire dégeler la volaille consiste à retirer par degré le stock des appareils frigorifiques pour le mettre dans des chambres chaudes où la

température est à quelques degrés au-dessus du point de congélation.

Quand les poulets ont été dégelés et sortis des appareils frigorifiques, on coupe les têtes et les pattes et des femmes vidant les poulets; celles-ci enlèvent aussi les chicots qui ont échappé à l'observation des employés de la maison à commission. Mille poulets à l'heure ou près de vingt par minute sont manipulés par 50 personnes.

La volaille est alors prête pour la salle de cuisson, vaste département où il y a un certain nombre de grandes cuves pour toutes les espèces de conserves. Ces cuves sont faites d'un alliage d'acier, elles ont presque la hauteur d'un homme et une largeur de 5 pieds. Un lourd couvercle en métal avec une garniture en caoutchouc et de gros crampons d'acier, couvre le dessus. Ces récipients sont remplis de poulets, coupés au préalable par la moitié — et le couvercle est vissé. On fait venir de la vapeur au fond de la cuve; cette vapeur traverse la masse de viande et s'échappe par une ouverture du couvercle. La vapeur entre à haute pression et pénètre toutes les parties de la volaille, de sorte que les milliers de livres de viande sont parfaitement cuites au bout d'une heure environ, suivant la qualité et l'âge des poulets.

Le procédé suivant consiste à enlever les os, car on ne met pas de volaille en boîtes sans déchiqueter la chair en petites particules ou sans la broyer mécaniquement. Plusieurs jeunes filles en tablier et bonnet blancs enlèvent les os. Elles saisissent la volaille par les cuisses et d'un mouvement rapide, elles enlèvent la chair de chaque jambe; ensuite avec leurs doigts et leur couteau elles ôtent la chair du corps, elles grattent l'intérieur du squelette et enlèvent les petits morceaux de viande qui peuvent rester sur les os, car rien n'est perdu dans la fabrication des conserves. Le procédé entier demande moins de temps qu'il en faut pour l'expliquer.

Cette viande, maintenant en morceaux sur des tables devant les jeunes filles, est transportée par des courroies sans fin dans des paniers, et est prête pour être traitée des diverses manières employées dans la préparation des différentes sortes de conserves. L'article le plus populaire est le poulet désossé sans autre assaisonnement que du sel, bien que d'autres sortes soient préparées avec des épices et en combinaison avec d'autres viandes.

La viande, débarrassée des os, tombe par un conduit à l'étage inférieur sur des tables entourées d'autres jeunes filles, qui prennent les morceaux, les découpent en lanières larges de $\frac{1}{4}$ pouce et longues de 3 à 4 pouces, mélangeant le blanc et le noir et en enlevant tous les petits morceaux d'os. Cette viande déchiquetée passe sur d'autres courroies sans fin d'où elle est enlevée par des jeunes femmes qui les mettent dans des boi-

tes d'une demi-livre et d'une livre. Elles tassent la viande fortement et d'autres jeunes filles mettent par-dessus du parchemin et placent le couvercle en fer-blanc. Les boîtes passent dans des machines qui, d'un mouvement rapide, soudent les couvercles.

Les boîtes sont alors placées dans des paniers en acier en contenant 100 ou davantage, et ces paniers sont insérés dans des cuves semblables à celles employées pour la première cuisson. La viande est chauffée à la vapeur pendant 30 ou 40 minutes, et quand on retire les boîtes, on perce un trou dans le couvercle pour permettre à la vapeur et aux gaz de la viande de s'échapper. Après cela, des hommes munis de fers à souder rebouchent ce trou. Pour s'assurer qu'il ne reste pas d'ouverture dans la boîte, les ouvriers la frappent avec un morceau de métal et d'après le son, disent si la boîte est bien fermée.

Les boîtes vont ensuite à la salle d'étiquetage, à un étage au-dessous, où elles sont mues par des courroies sans fin à raison de plusieurs par seconde. Le premier procédé consiste à peindre les extrémités des boîtes qui ne sont pas entièrement enveloppées. Cela se fait au moyen de machines d'une capacité de 125,000 à l'heure, bien que les boîtes plus grosses soient peintes à la main. Toutefois presque toutes les boîtes sont enveloppées de papier et une bande sur laquelle est imprimée l'étiquette, est collée sur les côtés. Les boîtes sont empaquetées dans des caisses de une et deux douzaines et les couvercles sont cloués par des machines très ingénieuses.

OCCASIONS D'AFFAIRES

842. Agents. — Une maison du centre de l'Angleterre fabricant de la tuile vernie pour décoration intérieure des murs et de la tuile encaustiquée pour planchers, demande des agents résidents au Canada, en dehors de la Colombie Anglaise, où elle est déjà représentée.

843. Chemises, pyjamas, robes de chambre, costumes de sport, etc. — Une maison de Londres fabricant les articles ci-dessus, désire correspondre avec des importateurs canadiens.

844. Agent. — Une compagnie de Londres fabricant des tubes se repliant, des têtes de vis, etc., désire faire des arrangements pour la vente de ces articles en Canada.

845. Agents. — Une maison de Londres manufacturant des lampes incandescentes à grand pouvoir et des brûleurs, des appareils à gaz et à électricité, demande des agents au Canada.

846. Miel. — Une maison de Birmingham demande des noms d'exportateurs canadiens de miel.

847. Agence à l'étranger. — Une société de marchands à commission de Londres, désire s'assurer l'agence pour la Grande-Bretagne d'exportateurs de