

EPURATION DU SAINDOUX.

Description de la plus Grande Usine du Monde pour l'Épuration du Saindoux.

Au premier rang des établissements industriels s'occupant spécialement de l'épuration du saindoux aux États-Unis, on remarque l'usine de MM. Wilcox et Cie. Les produits de ces fabricants ont eu, dès le début, la grande réputation dont ils jouissent encore aujourd'hui, à si juste titre, tant en Europe que dans ce pays-ci. Depuis environ douze ans, une nouvelle industrie, étroitement liée à celle de la saison des pores, a pris naissance dans nos centres commerciaux; cette industrie a aidé considérablement au développement du commerce du saindoux. Nous faisons allusion à l'épuration du saindoux par la vapeur, et au moyen de certains procédés à l'aide desquels on arrive à produire un article de beaucoup supérieur à l'ancien. Aujourd'hui, d'immenses capitaux sont employés dans cette industrie qui fournit du travail à une armée d'ouvriers.

Antérieurement à 1860, le saindoux américain avait été épuré avec si peu de soin, et il était d'une qualité si peu uniforme, que les exportateurs ne trouvaient aucun avantage à expédier cet article en Europe. Son peu de consistance et les impuretés qu'il contenait, le faisaient devenir rancé au bout de peu de temps et le rendaient invendable comme saindoux à bouche. De plus, les expéditeurs, en raison du déperissement de leurs envois, avaient souvent à payer un fret supérieur au montant réalisé à la vente de la marchandise. Différentes personnes s'efforcèrent de remédier à cette difficulté, et quelques fabricants essayèrent d'améliorer la qualité de leurs produits, mais aussitôt qu'ils eurent réussi à se faire une certaine réputation, les occasions de falsifier devinrent irrésistibles, et ils sacrifiaient leur réputation au "Dieu Dollar."

De 1860 date l'établissement de la maison W. J. Wilcox et Cie; les membres de la raison sociale sont MM. Wm. J. Wilcox, Wm. A. Cole, Samuel E. Hiscox, et Samuel Hiscox. La maison a été organisée et a commencé ses opérations au No. 357, Washington street à New-York. Dès le commencement, ils cherchèrent à établir leur usine sur un grand pied. Pureté, uniformité et bon poids furent, dès le début, leur règle invariable, et depuis lors il en a toujours été ainsi. En 1862-63, la production du saindoux aux États-Unis fut immense; l'Ouest était littéralement inonde de pores et leurs produits se vendaient à des bas prix; mais quelque peu rémunérateur quo fut le prix, MM. Wilcox & Cie n'en maintinrent pas moins la qualité de leur article.

En 1863, l'accroissement des affaires nécessitant l'érection d'un établissement plus spacieux, et quoi qu'ils n'eussent pas réalisé un dollar de bénéfice, le capital fut augmenté, et ils bâtirent un magasin de quatre étages, ayant 57 pieds de façade et 100 de profondeur aux numéros 417 et 419 Washington street. Des cette époque, la qualité des produits de la maison fut établie sur le marché, et les fabricants de saindoux de l'Ouest, jaloux de leur réputation naissante, se mirent à les tourner en ridicule et à les diffamer, mais ces messieurs, sans s'émouvoir, continuèrent tranquillement leurs affaires, plus déterminés que jamais à établir la pureté de leurs principes commerciaux.

En 1866, M. Samuel Hiscox se retira des affaires et les autres associés [qui constituent la raison sociale actuelle] continuèrent

l'exploitation de l'usine. Pendant cette année-là, on ajouta aux bâtiments existant alors, le numéro 415 Washington street, ce qui rendit l'usine la plus importante de celles qui existent aux États-Unis. Elle pouvait produire alors 6000 tierçons par mois.

En 1867, on ajouta encore aux anciens bâtiments les Nos. 51 et 53 Vestry street, ce qui permit d'élever la fabrication à 8,000 tierçons; et en 1872, par suite de l'adjonction des Nos. 430, 432 et 434 Greenwich street, l'établissement peut actuellement fabriquer 26,000 tierçons par mois, soit 1,000 par jour.

La fabrique couvre aujourd'hui un espace de huit lots, soit 200 pieds, de Washington à Greenwich streets, avec une façade de 75 pieds sur la première de ces deux rues, et de 100 pieds sur la seconde. Sur Vestry street, la façade est de 50 pieds et la profondeur de 100.

Quelques statistiques donneront une idée de l'étendue de cette usine moderne, actuellement la plus grande qu'il y ait au monde. Les différents appareils, vases fondants, réservoirs, etc., ont une capacité de 1,300 tierçons de saindoux fondu, et on peut en une heure fondre 130 tierçons de 300 livres chacun. Les réservoirs les plus vastes contiennent 400 tierçons. Il y a quatre pompes à vapeur pour amener l'eau de la rivière et pomper le saindoux dans les récipients où il doit refroidir; la plus puissante de ces pompes donne un jet de quatre pouces, et transvase 300 tierçons de saindoux par heure. Il y a aussi trois pompes rotatoires et neuf plongeantes. Pour la fabrication de l'huile de saindoux par la pression à froid, il existe huit presses, de la hauteur de trois étages, et pouvant contenir 120,000 livres de saindoux. Six ascenseurs à vapeur sont constamment employés à monter et à descendre des colis de toute nature. Quatre chaudières, d'une force de 200 chevaux fournissent la vapeur nécessaire, tant à l'épuration des matières qu'au chauffage des bâtiments, et font marcher, en même temps deux machines de 50 chevaux. Cinquante chevaux et deux cents grands canions sont employés à recevoir et à délivrer les marchandises. Pendant la saison dernière, on s'est servi de 4,187 tonnes de glace pour congeler le saindoux. Plus de 200 hommes sont employés dans l'usine, tant pour le service de nuit que pour celui de jour, et du lundi 3 heures du matin au samedi 6 heures du soir, le travail continue sans interruption.

Le procédé dont on se sert pour épurer le saindoux est extrêmement simple, mais demande beaucoup de jugement et de soin et en même temps, une connaissance parfaite des besoins des consommateurs dans les différentes parties du monde. Par exemple, l'Allemagne n'accepterait pas un article qui serait recherché en Angleterre, et vice versa. De même, les Antilles préfèrent telle qualité, tandis que l'Amérique du sud en demande une entièrement différente.

Nous allons maintenant expliquer à nos lecteurs, aussi brièvement que possible, les procédés employés pour l'épuration du saindoux, depuis son arrivée à l'usine jusqu'à son expédition dans toutes les parties du globe. Au bureau de réception, dans Washington street, le saindoux de l'Est et de l'Ouest, est examiné par un inspecteur qui essaie chaque lot avec soin, rejetant tout ce qui est inférieur comme goût et comme couleur. Après cette première inspection, la marchandise passe au second où a lieu un second choix des plus minutions. Tel lot est jugé convenable pour le marché allemand, tel autre pour l'Améri-

quo du Sud, et ainsi de suite. De là, le saindoux est transféré aux vases fondants, au-dessus desquels on roule les tierçons sur des cadres de fer, les bandes sont enlevées et les tuyaux à vapeur introduits. Les fûts se trouvent vides presque instantanément. Autrefois, le saindoux était enlevé à la main. Le procédé actuellement en usage a été employé pour la première fois dans cette usine.

On ajoute alors une certaine proportion de stéarine [le résidu qui se forme après que l'huile est extraite du saindoux]; on applique la vapeur et la masse toute entière se liquéfie. En ce qui concerne la purification et l'épuration, il existe des procédés qui sont le secret des maîtres; après cette opération le saindoux repose; toutes les impuretés tombent au fond des récipients. Le résidu considéré autrefois comme étant sans aucune valeur, est actuellement un revenu d'une grande importance; on le vend et on l'utilise pour la production d'une huile de saindoux inférieure. Lorsque le saindoux atteint la température désirée, on le pompe dans d'immenses réservoirs où on l'agit jusqu'à ce qu'il soit arrivé au degré de l'impidité voulu. On le pompe alors dans des réfrigérateurs où on le laisse reposer jusqu'à ce qu'il passe à l'état de crème; puis, on le transvase dans des tierçons, barils ou bidons.

Il faut voir ces réfrigérateurs pour les apprécier à leur juste valeur; ils sont une merveille de conception et sont dûs au génie inventif de M. Wilcox qui, soit dit en tre parenthèse, a la faculté d'inventer des appareils qui répondent toujours au but que l'on se propose. L'opération du refroidissement a lieu dans le sous-sol; de là, les colis passent au rez-de-chaussée où ils sont marqués, pesés et expédiés. Cinq peseurs travaillent dix heures durant, et souvent jusqu'à une heure avancée de la nuit; vingt enfants sont occupés à marquer; six commis font les connaissements et les reçus, et une quantité de manœuvres expédient la marchandise.

Pour l'Europe, on emploie généralement les tierçons, et 80 tonneaux travaillent constamment. Pour les Antilles et l'Amérique du Sud, on demande presque exclusivement des bidons d'un contenu de 10 à 15 livres. Le poids et la tare de chaque colis sont soigneusement indiqués.

Cette maison fait aussi de grandes affaires en huile de saindoux qu'elle fabrique elle-même. Cet article est très en usage pour les machines; il est presque égal au *chemin oil*. On s'en sert presque exclusivement à bord des vapeurs et dans les chemins de fer; il est aussi considéré comme excellent pour les grosses machines. Comme luminaire, il est moins en usage depuis la découverte du pétrole. Le saindoux produit environ 40 0/0 d'huile.

Les bureaux de l'usine sont établis au No. 53 Vestry street; là sont installés 10 comptables et commis constamment occupés à recevoir les ordres, à faire les factures, etc., etc. Un appareil télégraphique met constamment ce bureau en communication avec le comptoir du bas de la ville, situé au No. 59 Beaver street, d'où l'on transmet tous les avis de ventes, les fluctuations du marché dans toutes les parties du monde, le taux de l'or, et toutes les informations nécessaires à la direction d'un établissement d'une aussi grande importance.

En examinant la circulaire annuelle de MM. Wilcox et Cie., publiée le 20 janvier 1873, nous voyons que, pendant l'année 1872, il s'est exporté de New-York 583,000 tierçons de saindoux, dont 203,000 de la marque Wilcox; plus, tant en barils qu'en