

LA FABRICATION DES BISCUITS

Une visite à la Cie Dignard, Limitée

Visiter une manufacture, voir son fonctionnement, étudier son mécanisme, suivre pas à pas la transformation de la matière première en produits de consommation est, pour un esprit observateur ou simplement curieux, une agréable occupation.

Il nous a été donné l'occasion, il y a quelques jours, de visiter une manufacture de biscuits et, dès notre entrée, nous n'avons pu nous soustraire à une comparaison qui s'imposait entre les idées qui prévalaient autrefois et celles qui dominent aujourd'hui au sujet de la construction et de l'aménagement des usines, fabriques et manufactures.

Il y a peu d'années encore, une baraque quelconque était tout ce qu'il fallait pour manufacturer; l'outillage était casé tant bien que mal, plutôt mal que bien, dans le plus petit espace possible, sans se soucier de donner quelque aise pour le travail à l'ouvrier, sans se préoccuper de l'hygiène du travailleur, ni de la quantité ni de la qualité de l'air qu'il devait respirer, ni du défaut de ventilation et de lumière.

Ces réflexions nous sont venues naturellement en visitant, une vaste manufacture tout nouvellement établie, avec des salles immenses, éclairées de tous côtés par de larges et hautes fenêtres peu espacées portant partout des flots de lumière. Dans ces immenses salles l'air circule pur et abondant, purifié et renouvelé par des ventilateurs qu'on rencontre à tous les étages. Il y a une place pour chaque machine, et chaque machine est à sa place. De larges espaces partout permettent aux ouvriers de circuler librement sans se gêner mutuellement.

Cette manufacture moderne est la manufacture de biscuits Dignard, Limitée.

Les habitués de la ligne des tramways d'Ontario qui vont dans Maisonneuve jusqu'à la rue Nicolet, les voyageurs qui circulent sur le Grand Nord ont tous remarqué cette grande construction carrée en briques rouges pour ainsi dire isolée qui, par ses proportions, attire forcément les regards.

Pénétrons à l'intérieur. Quelques marches à monter et nous nous trouvons dans un vestibule où nous apercevons un vestiaire où directeurs, voyageurs et employés des bureaux ont accès. Ces vestiaires nous les rencontrerons encore aux autres étages: les ouvriers y déposent leurs vêtements de ville pour endosser ceux du travail, car il est bien entendu que rien ne doit être accroché aux murs, que rien ne doit donner l'impression que le moindre détail a pu être omis au point de vue de l'ordre et de la propreté.

À droite du vestibule sont les bureaux bien éclairés, bien meublés, mais d'une manière sobre, rien n'y manque, mais il n'y a rien de trop, l'encombrement étant l'ennemi de la propreté. Nous observons les mêmes avantages dans le bureau de direction et dans celui de l'agent des ventes, tous deux situés à gauche du vestibule.

Un escalier nous conduit au sous-sol qui, tout entier, est réservé aux approvisionnements en farines, nous y voyons également une réserve importante d'huile de citron, marchandise très chère dont la maison a pu acheter une assez forte quantité à des prix bien au-dessous du cours actuel.

Le plancher du sous-sol est en ciment, de place en place on remarque des grilles par où s'écoule l'eau de lavage, car le

plancher est tenu dans un état de propreté remarquable. Nous apercevons un grand réservoir en tôle, nous soulevons le couvercle qui le ferme, il contient le lait qui au moyen d'une pompe est refoulé au deuxième étage directement dans le pétrin mécanique où il sera tout à l'heure mélangé à la farine.

Des tuyaux de chauffage sont répanus de tous côtés; ils doivent maintenir dans le sous-sol une température toujours uniforme.

Nous remarquons également une boîte-contrôle qui, en cas de besoin, servirait également à appeler des secours contre le feu. Le veilleur de nuit doit, à chaque heure, signaler sa présence en s'enregistrant à cette boîte d'alarme. Ce contrôle est une économie au point de vue de l'assurance; comme il diminue les risques d'incendie, les Compagnies diminuent les taux d'assurances sur les bâtisses qui en sont munies.

Quand nous aurons dit qu'un pont bascule permet de peser les arrivages et que de grandes portes permettent le déchargement de plein-pied des farines sur plusieurs points à la fois et que des monte-charges spéciaux élèvent la farine jusqu'aux pétrins mécaniques du deuxième

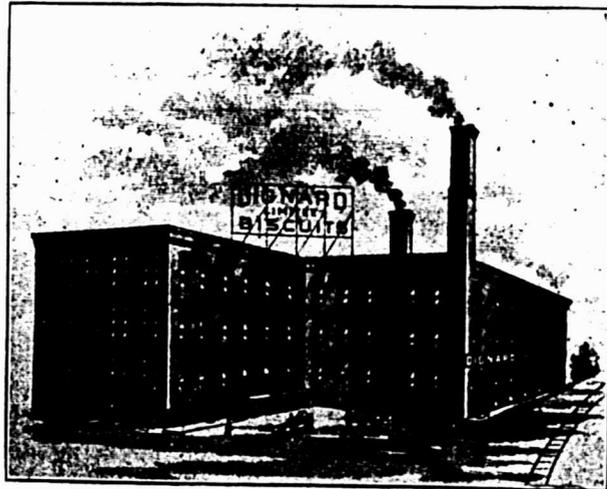
Nous passons rapidement, néanmoins nous devons dire qu'une chute amène à la chambre des chaudières tous les déchets et les balayures d'en haut pour être brûlés.

Nous arrivons à la partie la plus intéressante de notre visite, c'est-à-dire aux opérations qui se font à l'étage supérieur sans nous occuper du chauffage des fours qui se fait en entresol entre le rez-de-chaussée et l'étage que nous allons parcourir.

La farine et le lait sont, comme nous l'avons dit, envoyés mécaniquement au sol-sol aux pétrins mécaniques.

La pâte agitée au moyen de palettes étant à point est mise en palettes entre les rouleaux d'un cylindre. De là, elle passe dans un nouveau cylindre qui la lamine à l'épaisseur convenable pour le genre de biscuits en cours de fabrication, puis elle suit en un long ruban jusqu'au découpoir qui détache les biscuits dans la forme voulue et les étampe en même temps.

Les biscuits ainsi découpés tombent d'eux-mêmes sur des claies en fil de fer où ils se rangent automatiquement chacun à sa place. Automatiquement aussi les claies poursuivent leur chemin jus-



étage, nous aurons dit tout ce qui a trait à l'aménagement du sous-sol.

Nous retournons au rez-de-chaussée et nous nous trouvons dans la salle d'expédition où descendent de l'étage au-dessus, par la voie d'un élévateur, les marchandises emballées prêtes pour la consommation. Là nous remarquons également que, pour le départ comme pour l'arrivée des marchandises, on a tout calculé pour éviter les fausses manœuvres et économiser le temps et la main-d'œuvre. On peut, en effet, charger plusieurs voitures en même temps et de différents côtés sans encombre, de manière à faire vite et bien.

La chambre de la machine à vapeur contient un engin pouvant développer un pouvoir de 120 chevaux, elle est du type le plus nouveau et ne signale sa présence que par son mouvement, car on n'entend aucun bruit et on ne perçoit aucune trépidation.

Dans une annexe se trouvent des hangars pour les barils vides, une cour à charbon, des écuries, etc...

La chambre des chaudières se trouve séparée de tout ce qui peut-être inflammable; on comprend que tout a été étudié pour éviter un accident, néanmoins on rencontre à tous les étages des dispositifs pour combattre le feu.

qu'à l'entrée du four où ils sont enfournés par un ouvrier.

Les biscuits disparaissent pour réapparaître au bout de 5 à 7 minutes suivant le degré de chaleur du four à l'autre extrémité après avoir parcouru une distance de 56 pieds dans le sens de la longueur.

Dans ce four passent par jour de 45 à 50 quarts de farine, c'est-à-dire combien rapide est la production de l'outillage que nous venons de voir.

Mais revenons aux biscuits; ils sont cuits, mais il faut les emballer pour les expédier. À leur sortie du four les claies sont vidées par un ouvrier, les claies vides sont remises dans un convoyeur qui les ramène à leur point de départ, mais les biscuits vidés sur un monte-charge viennent d'eux-mêmes se décharger dans un appareil classer qui les sépare et les dépose en longues bandes sur une table à compartiments. Ces bandes viennent à leur tour se placer mécaniquement devant la main de l'ouvrière qui ne qu'à les saisir pour les mettre dans des quarts dans l'ordre où on les voit dans toutes les épiceries.

La Compagnie Dignard, Limitée, est au capital de \$250,000. Avant de construire la manufacture modèle que nous venons de parcourir rapidement, ses di-