

C'est grâce aux recherches et aux patients efforts de notre Conseil d'Administration que nous devons les perfectionnements apportés depuis à la construction de ces véritables machines-outils qui, à la cadence horaire de 2.000 à 2.200 galettes répondent largement à la puissance d'absorption des huit fours desservis par 16 ouvriers-enfourneurs.

Ces appareils-poinçonneurs sont au nombre de six. Trois sont encore de l'ancien modèle alimentés par les appareils-découpeurs; les trois autres ont été transformés et combinés de façon à se passer des découpeurs, d'où économie de main-d'œuvre et rendement accru.

Les six appareils-poinçonneurs ont été conçus pour une production de 3.000 à 4.000 galettes à l'heure; la production réduite actuelle s'explique par le fait que nous sommes obligés de ménager le travail des fours, incapables de faire face à une production plus importante.

*Cuisson.* — Les fours, en maçonnerie, avec revêtement intérieur en briques ordinaires et lits en briques réfractaires, sont au nombre de huit; ils donnent sur une salle de 14 mètres de longueur sur 5 mètres de largeur et sont situés face à la section des machines. Ils sont superposés en quinconces l'un au-dessus de l'autre et chauffés au bois.

Cette année, sur le huit fours, sept ont fonctionné normalement; le huitième, endommagé, n'a pu être utilisé, faute d'avoir pu être réparé en plein travail. C'est du reste à cause de la carence de ce four que dans l'ensemble, la cuisson a laissé quelque peu à désirer.

Un essai de chauffage au mazout ne semble pas, jusqu'ici avoir donné de résultats engageants. L'installaiton du matériel est actuellement l'objet d'un litige judiciaire. L'étude à laquelle nous nous sommes livrés nous autorise à conclure à l'impossibilité de chauffer les fours aux huiles lourdes, les conditions de travail différant essentiellement entre le mode de cuisson du pain ordinaire dans des *fours constamment fermés* et celui du pain azyne qui oblige à maintenir les *fours constamment ouverts*.

*Force motrice.* — La force motrice est fournie directement à chaque section de machines par des moteurs électriques groupés par deux dont un de rechange prêt à entrer en action en cas d'avarie.

Pour une Usine fonctionnant une cinquantaine de jours par an la force motrice électrique, souple et peu encombrante est certainement la plus avantageuse.

*Entrepôts. — Empaquetage.* — Tout le long de l'Usine se trouvent disposés les magasins servant d'entrepôts aux galettes. La manutention et l'empaquetage mécanique s'opèrent au premier étage d'où les paquets bien conditionnés et d'un poids uniforme de 1 kg. et de 3 kg. sont renvoyés au rez-de-chaussée, pour la livraison, au moyen d'un élévateur à plateaux des plus simple.

*Conclusion.* — Telle est brièvement décrite, avec ses appareils automatiques et ses diverses dépendances, l'Usine qui, en fonction depuis bientôt sept années, a rendu les plus grands services à la population israélite qui a pu se fournir en pain azyne d'excellente qualité fabriqué avec le maximum de soins hygiéniques et rituels sous le contrôle constant de Rabins expérimentés.

Mais si le Conseil de la Communauté peut se considérer satisfait des résultats pratiques obtenus malgré les polémiques violentes et inévitables des débuts, nous devons signaler à son attention certaines améliorations susceptibles à notre avis, d'augmenter le rendement de l'Usine