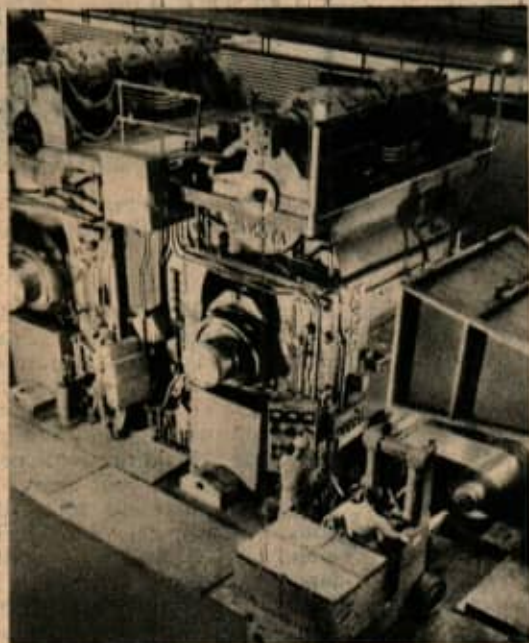
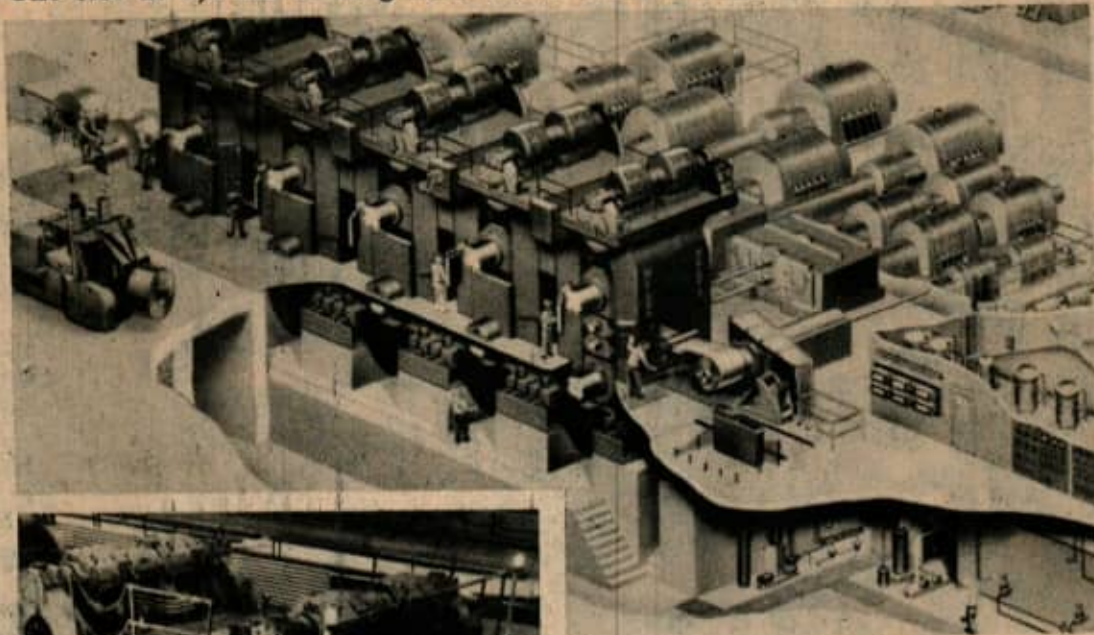


Une tôle de 9,5 km de long sort toutes les 5 minutes du laminoir ci-dessous



Ci-dessus, croquis en perspective du laminoir à 5 paires de rouleaux montrant la tôle entrant par la gauche et sortant sur la droite après avoir été réduite à l'épaisseur des tôles pour boîtes de conserves. Noter les moteurs puissants en arrière des laminoirs proprement dits. La photo de dessous représente l'une des paires de rouleaux avec tous les systèmes de commande électrique.

Toutes les 5 minutes, ce laminoir géant livre un ruban de tôle de 75 cm de large et de 9,5 km de long. Ce laminoir à froid construit pour les aciéries de Jones et Laughlin fonctionne à une vitesse de plus de 110 km/h, et réduit les laminés à chaud en tôles de l'épaisseur du fer blanc. Ce fer blanc sert pour la fabrication des boîtes de conserves et des couvercles de bocaux. Les tôles, déjà laminées à chaud, ont une épaisseur de 2,4 à 2,8 mm lorsqu'elles entrent dans le laminoir. Après leur passage entre 5 paires de rouleaux, elles se mettent en bobine à l'autre extrémité sous une épaisseur de 0,23 mm après avoir été allongées de 9 fois leur longueur primitive. Le laminoir est actionné par 6 moteurs, donnant une puissance totale de 16.850 ch. Par suite de la grande vitesse de passage de la tôle, il est difficile de mesurer son épaisseur avec précision, aussi un dispositif spécial à rayons X est-il employé pour mesurer l'épaisseur en continu. Le refroidissement des cylindres nécessite une forte consommation d'eau qui se transforme en vapeur. On élimine cette vapeur au moyen d'un système de lutte contre les buées.

Ouverture à Paris du premier magasin « libre-service »

Une importante maison française d'épicerie à succursales multiples a inauguré récemment dans un quartier populaire de Paris le premier magasin « libre-service » existant en France. Qu'est-ce qu'un magasin « libre-service » ? C'est un magasin, en général d'alimentation ou de produits de consommation courante, où le client choisit la marchandise, se sert lui-même et paie en une seule fois. Cette formule implique une organisation intérieure particulièrement étudiée, une présentation et un emballage judicieux des produits. C'est ainsi que toutes les étagères

sont à la portée des clientes même de petite taille et que les produits contingentés ont été préparés en fonction des unités de base du ravitaillement (café 125 gr, beurre, saindoux 100 gr, etc.). Pour le personnel ce genre de magasin présente les avantages suivants : moins de fatigue, travail régulier et une surveillance facilitée, le risque de vol étant inférieur à 1/100. Cette formule de vente encore nouvelle permettra au public de se familiariser avec une technique qui, en Amérique, en Suède, et en Allemagne a donné d'excellents résultats.