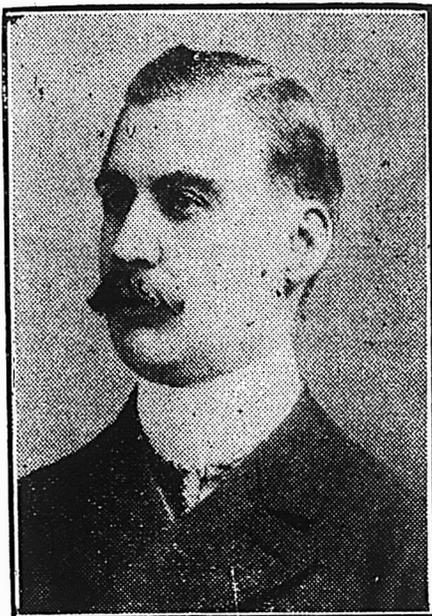


UNE INDUSTRIE MONTREALAISE

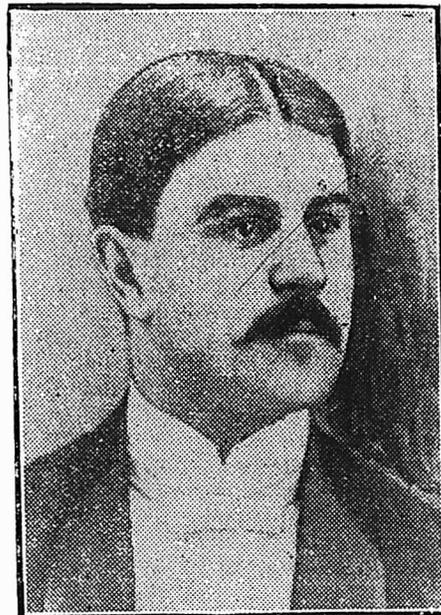


M. JOHN CARSLEY

M. John Carsley, propriétaire des usines Michel Lefebvre, fait construire, avenue Mont-Royal, la plus grande fabrique de marinades et de confitures du pays.

Comment on fabrique les marinades et le vinaigre.

Les lecteurs du PRIX COURANT connaissent déjà l'esprit d'entreprise de M. John Carsley, dont nous les avons entretenus à différentes reprises. Nous sommes heureux de voir nos confrères de la presse quotidienne s'intéresser d'une manière suivie au mouvement industriel du pays, et, persuadés que la lecture de la monographie consacrée par "La Patrie" à l'établissement de M. John Cars-



M. MAURICE LEFEBVRE

des associés actuels de la grande maison de nouveautés Carsley. Il est aussi fortement intéressé dans la compagnie Ozo.

M. Carsley a à sa disposition une grande fortune, une énergie considérable et de nombreux spécialistes. Il est à installer, coin de l'avenue Mont-Royal et de la rue Drolet, une fabrique qui sera en son genre la plus considérable et la mieux aménagée du Canada, et peut-être du continent et où on fabriquera en même temps que le vinaigre, toutes les variétés de marinades, sauces, gelées et confitures. Cette fabrique, terminée, devra coûter dans les cent mille piastres. Presque toutes les machines ont été ou seront achetées au Canada. M. Carsley veut faire de son oeuvre une chose essentiellement canadienne.

La nouvelle fabrique

On sait que depuis trois ans, la compagnie Lefebvre avait transporté Avenue Mont-Royal sa fabrique de vinaigre. En mai dernier, M. Carsley a acheté les intérêts de MM. Lefebvre et en juillet il se rendait acquéreur des droits de la maison D. C. Brosseau. La fabrique originellement élevée par MM. Lefebvre

LA FABRIQUE DE MARINADES ET DE CONFITURES, (en construction).



L'EMBOUTEILLAGE DES CORNICHONS

ley sera lue avec profit par tous ceux qui nous font l'honneur de nous lire, nous la reproduisons in-extenso.

"Le Canada, à l'heure actuelle, importe d'Angleterre des marinades, dont la matière première vient de France, d'Allemagne, de Belgique et de Hollande. Cela me paraît absurde, alors que nous avons ici et spécialement dans l'île de Montréal, le terrain et le climat convenables à la production des fruits et des légumes de première qualité. Au lieu d'importer ces marinades, nous devrions en exporter. Il en est de même pour les gelées, les sauces et les confitures."

Ainsi nous parlait hier M. John Carsley, le nouveau propriétaire des Michel Lefebvre Vinegar Works. M. Carsley n'a pas encore trente ans, croyons-nous, mais il est déjà rompu aux affaires, c'est le fils de M. Samuel Carsley et l'un

