

UNE INDUSTRIE AVANTAGEUSE.

Grand nombre de nos lecteurs souriront, sans doute, en apprenant que nous venons aujourd'hui leur parler de *marinades*; tant on est éloigné de croire ici, en Canada surtout chez nos compatriotes Canadiens-Français, qu'il y ait possibilité de faire autre chose que de vivre sur sa terre ou la cultivant avec routine, ou d'aller travailler dans les manufactures américaines. Au risque cependant de donner du plaisir aux autres, à nos dépens, nous traiterons ce sujet qui semble être, à nos yeux, de la plus grande importance.

Il y a quelques mois, nous assistions à une réunion d'amis où il s'agissait de discuter quel genre d'industrie, quelle espèce de manufacture il serait le plus convenable et le plus avantageux d'établir dans notre district, et surtout dans la ville de St. Hyacinthe. Plusieurs avaient déjà émis leur opinion qu'ils tâchaient de motiver du mieux possible tandis que d'autres la combattaient de toutes leurs forces, lorsqu'un citoyen de cette ville, connu pour son esprit d'entreprise, et qui mérite certainement l'encouragement de tous; un citoyen qui, il n'y a pas bien des années [il nous permettra sans doute de le dire], ouvrait un magasinot avec un capital de quelques piastres, et qui est aujourd'hui à la tête d'une bonne maison de commerce; lorsque ce citoyen donc se leva, et dit que d'après lui, une exploitation qui réussirait certainement ici, et qui serait avantageuse à tous les fermiers des alentours, ce serait une *manufacture de cornichons*. Ces derniers mots tombèrent comme une bombe, ou plutôt comme un bouffon, au milieu de la salle. Nous pouvions dire que tout le monde éclata de rire. Mais notre ami ne se déconcerta pas, et même il sut donner de si bonnes raisons à l'appui de l'avancé qu'il venait de faire qu'à la fin, les rieurs comprirent qu'ils avaient eu trop de zèle, et que la proposition qu'ils venaient d'entendre pouvait être excellente.

Nous sommes bien aise de pouvoir donner, aujourd'hui quelques renseignements sur une manufacture de conserves au vinaigre qui existe aux Etats-Unis, renseignements qui feront voir ce que des hommes entreprenants et actifs sont capables d'exécuter. Nous empruntons ces détails à un de nos échanges dont les bureaux sont à peu de distance de l'établissement en question, et par conséquent doit être bien informé.

Depuis quinze ans il existait, sur la rue South Water, à Chicago, de vastes bâtisses appartenant à un M. Archdeacon, et où chaque jour les cultivateurs et les jardiniers apportaient de lourdes charges de concombres, de tomates, de pêches, de baies et autres fruits. Mais vint le terrible incendie de l'automne dernier qui détruisit la moitié de cette ville opulente, appelée à bon droit la reine de l'Ouest. Comme tant d'autres,

M. Archdeacon vit réduire en cendre, en quelques heures, le fruit de longues années de travaux et de persévérance. Mais cette triste catastrophe qui le ruina de fond en comble n'abattit pas son courage. Il résolut de commencer de nouveau, et sur une beaucoup plus vaste échelle. Ayant obtenu des capitaux de ses amis et des ouvriers de la Société d'Aide et de secours de Chicago il rebâtit sitôt son nouvel établissement sur la rue Randolph, qu'il était prêt à recevoir les fruits et les légumes de la saison. En même temps il forma le projet de construire à la campagne, dans le voisinage de Crystal Lake, comté de McHenry, une immense manufacture de sauces et de conserves au vinaigre.

Les cultivateurs de la localité fondèrent aussitôt une société d'horticulture tant pour se faire part réciproquement de leurs connaissances et des résultats de leurs expériences que pour prendre les moyens de s'assurer d'un marché qui serait à leur porté, et où ils trouveraient toujours à placer leurs produits. Dans ce but, ils s'offrirent de construire, à leurs propres frais, les bâtisses convenables à la manufacture, et de donner le terrain nécessaire à l'exploitation.

Voilà comment les cultivateurs américains compromettent leurs intérêts; bien différents en cela de nos fermiers canadiens qui non seulement, du moins la plupart, ne donneraient rien pour fonder un genre d'exploitation quelconque mais qui même hésiteraient à y prendre des parts pour quelques piastres.

En retour des avantages que les habitants du village de Crystal Lake et des places environnantes accordaient à M. Archdeacon, celui-ci s'est engagé à faire affaire chez eux pendant un tel nombre d'années, et à acheter leurs produits à un prix déterminé par contrat.

L'établissement est fixé à quelques pas seulement du chemin de fer. Les constructions qui en dépendent couvrent environ un acre de terre et ont coûté près de \$15,000. Pour alimenter la manufacture le propriétaire a passé des contrats qui lui assuraient le produit de cinq cents acres de concombres, cinquante acres de tomates et beaucoup d'autres fruits et légumes. A cette époque-ci, toute la contrée présente une apparence des plus animées. Les hommes, les femmes et les enfants sont occupés à cueillir des concombres dans les champs, tandis que, dans la cour de la factorie, de lourds chariots attendent leur tour pour être déchargés. Souvent plus de trois mille boisseaux de concombres sont apportés dans une seule journée. Pour en faciliter la manipulation, on les cueille dans des boîtes de la capacité d'un boisseau; lesquelles étant remplies sont placées ainsi sur les voitures, ce qui épargne le temps de mesurer. Deux passages pour les voitures sont ménagés d'un bout à l'autre de deux des bâtisses pour

la commodité du déchargement. Les boîtes sont vidées directement dans des cuves pouvant contenir 1,000 boisseaux. Il y a en tout soixante de ces cuves. On donne un bon au conducteur de la voiture qu'on vient de décharger, et aussitôt qu'il arrive à l'office, il reçoit un chèque pour la valeur. De cette manière il n'y a aucun trouble ni aucun désordre.

On met 20 barils de sel dans chaque cuve qu'ensuite on romplit d'eau, et l'on place un couvercle sur le tout. Les concombres sont retirés de cette saumure seulement à mesure qu'on en a besoin pour les préparer au vinaigre. La demande pour les cornichons de (pickles) est si grande que la semaine dernière, les cuves les premières emplies, étaient vidées, les concombres désalés et mis dans le vinaigre en barils, ou en demi barils, en jarres ou en bouteilles. Chaque jour un wagon est chargé de cornichons provenant de la présente récolte de concombres. Il y a dans la manufacture un département spécial pour l'emballage. Le rez-de-chaussée d'une des constructions est occupé par une tonnellerie.

L'office est une vaste salle avec sièges et tables, bien furnie de journaux agricoles et autres, et devra bientôt contenir une bibliothèque d'agriculture et d'horticulture. Le propriétaire de ce vaste établissement se propose d'y joindre bientôt une manufacture de vinaigre.

Les cultivateurs de la localité assurent qu'un acre de terre semé en concombres ne requiert pas plus d'ouvrage qu'un autre acre planté en blé d'Inde. Ils les sèment sur des *mulles* espacées d'environ cinq pieds. Tout le travail se fait avec le bouleversour, à l'exception de la houe à la main qu'il faut passer une fois, et de l'éclaircissement des plants vers le temps où ils vont commencer à courir. Après cela, on fait encore usage du bouleversour; mais bientôt les courants couvrent toute la terre et empêchent tout autre travail. Le rendement des concombres est de cent à trois cents minots par acre; beaucoup de champ produisent la dernière quantité. La récolte est faite, en grande partie, par les hommes et les enfants.

Comme nous l'avons dit plus haut le propriétaire s'est engagé, par contrat, à payer pour ces concombres un prix déterminé. Ce prix est de 62½ cents par boisseau, excepté les premiers mille boisseaux pour lesquels il est payé 67½ cents.

L'établissement que possède M. Archdeacon dans Chicago, quoique moins considérable que celui de la campagne, il a été construit au milieu des difficultés de l'hiver, n'est pas moins cependant, une place très active. Il emploie continuellement plus de 150 personnes dont une grande partie sont des petites filles. On y manufacture principalement des geleons, des sauces, *catrups* sirops, etc., et on y fait confire les fruits