

1885 Chai Graves, Langon, 750 fr. Dans les Charentes, la Dordogne et le Lot-et-Garonne, la situation est la même. Aucun affaire à signaler.

Nantes

Les cours ne varient pas, malgré la faiblesse de la demande; on cote toujours 150 fr. les bons muscades; et de 60 à 65 fr. les gros plants. La température est peu propice à la maturation du grain.

Narbonne

Je ne vous signalerai maintenant aucune affaire jusqu'à la prochaine récolte; nos cours sont nominaux et ne peuvent en aucune façon se donner comme certains.

Le 17 de ce mois, un violent orage de grêle s'est abattu sur la région, heureusement mélangé de beaucoup de pluies. Les dégâts ne sont pas très importants.

Roussillon (Rivesaltes).

La température est très propice à la maturation et on espère une récolte supérieure à la dernière.

Nos cours restent inchangés depuis mon dernier bulletin et les transactions n'existent plus.

VINS D'ESPAGNE

Saragosse,

Le vignoble est dans une bonne situation. Nous demanderions plus de chaleur, mais toutefois nous ne nous plaignons pas trop.

Les transactions sont toujours très actives en Aragon, où malheureusement le stock est très réduit. Les prix sont très fermes entre 31 et 32 fr. l'alqueze de 119 litres pour les beaux choix; les qualités secondaires varient de 24 à 25 fr. les 119 litres.

En vieille Castille, la future récolte donne les plus belles espérances.

Eaux-de-vie des Charentes.—Le moment des inventaires et des vilégiatures est arrivé. Les affaires sont momentanément suspendues. Les exportations mêmes sont très réduites.

Le vignoble a bon aspect, mis le rendement sur lequel on pouvait compter, il y a un mois environ, sera moindre par suite des variations constantes de température.

Eaux-de-vie d'Armagnac.—Le stock est très réduit dans nos contrées et, par suite, les affaires à peu près nulles. Le beau temps nous est revenu et s'il est un peu tard, il est à souhaiter qu'il dure. La coulure a fait de sérieux ravages. Malgré tout, si la chaleur persiste, on peut encore compter sur une bonne année.

Alcools du Languedoc.—Rien à dire; cours inchangés et affaires nulles.

VINAIGRES

Bordeaux,

Les cours des vinaigres sur la place de Bordeaux sont les suivants: Vinaigre blanc, garanti pur vin, 8°, 37 fr. l'hectolitre, nu; dito vieux, 40 à 60 fr., suivant mérite; vinaigre d'alcool, 11 à 14 fr. l'hectolitre, sans logement.

La Tremblade,

Voici les cours de vinaigres de la Tremblade:

Vinaigre de vin logé en fûts neufs de 1 hect., les 8°, 40 fr.; les 7°, 34 fr.

Vinaigres 2e qualité, même

logement: les 8°, 29 fr.; les 7°, 27 fr.; les 6°, 25 fr."

Orléans,

Vinaigre de vin, logé, l'hectolitre, 39 à 40 fr.—Vinaigre de vin vieux, 45 à 58 fr., logement compris.

NOS INDUSTRIES

Nous donnerons sous ce titre à partir d'aujourd'hui, une série d'articles sur nos industries. Il sera très utile au commerce de connaître quelles sont les industries qui sont exploitées dans le pays, et où elles sont établies; le commerçant, l'industriel, le constructeur, et le propriétaire foncier pourront ainsi apprendre où ils pourront se procurer de première main bon nombre de produits dont ils ignoraient la provenance.

Nous atteindrons en même temps un autre but, celui de faire connaître à l'étranger les ressources industrielles de notre pays. Un bon nombre de nos articles ont déjà été reproduits par les journaux de France avec lesquels nous sommes en relations, et nous pouvons parvenir à décider quelques industriels français à nous apporter au Canada l'aide de leurs capitaux et de leurs procédés de fabrication, nous croirons avoir rendu un service signalé à nos compatriotes.

Même si nous ne réussissons qu'à signaler à l'industrie française quels sont les articles qu'elles pourraient avantageusement placer ici, nous croirions n'avoir pas perdu notre temps, notre travail et nos peines, puisque parmi les articles de notre programme figure en première ligne l'accroissement des relations commerciales entre le Canada France.

Nous commençons aujourd'hui la série par un coup d'œil général sur l'industrie sucrière.

RAFFINERIE DE SUCRE DE MAISON-NEUVE.

Sucreries de Betteraves.

L'année 1888 aura vu se produire trois événements de la plus haute importance pour la province de Québec. La mise en activité de la raffinerie de sucre de la Saint-Lawrence Co à Maisonneuve, près de Montréal, la réouverture de la fabrique de sucre de betteraves de Berthier (en haut), qui commencera à fonctionner dans le courant de ce mois, et enfin, l'achat par un capitaliste français, M. le baron Seillières, de la fabrique de sucre de betteraves de West Farnham. L'intérêt industriel et agricole que présentent ces événements ne saurait nous laisser dans l'indifférence.

On se rappelle qu'il y a environ un an, la raffinerie de sucre de la Saint-Lawrence Co., sur la rue King, a été détruite par un incendie. Ceux qui ont visité les ruines ont pu apprécier l'aspect grandiose, effrayant, qu'elles présentaient: ces murs à demi renversés, d'énormes machines fracassées par leur chute et en partie ensevelies sous les décombres, ou comme suspendues à des hauteurs vertigineuses sur des pans de planchers paraissant presque sans appuis et ne se maintenant que par une espèce de prodige. C'était, à notre connaissance, la seconde catastrophe de ce genre qui atteignait la raffinerie de la rue King.

A la suite de ce désastre, la com-

pagnie abandonna son ancien site et ne tarda pas à jeter les fondations de son nouvel établissement dans la municipalité de Maisonneuve, et aujourd'hui la nouvelle raffinerie élève sa masse imposante sur la rive nord du fleuve, vis-à-vis de l'église de Longueuil. Depuis quelque temps déjà ses cheminées vomissent des tourbillons de fumée, et les opérations du raffinage viennent de commencer et donnent de l'occupation permanente à deux ou trois cents ouvriers.

Cette usine sera certainement le point de départ d'un développement considérable pour la localité.

**

La sucrerie de Berthier, ainsi que celle de West-Farnham et une autre à Coaticook, ont été construites en 1881. Ce magnifique établissement en pierre, avec son matériel tout de premier ordre, construit par une des plus importantes maisons françaises, la compagnie Fives-Lille, de Paris, a coûté plus de \$250,000.

On ne peut que regretter l'insuccès qui a frappé les débuts de cette belle usine, mais il faut avouer que la manière dont elle a été d'abord conduite ne permettait pas qu'il en fût autrement. Toutes les règles de l'économie industrielle ont été foulées aux pieds, et le choix des hommes destinés à la diriger n'a peut-être pas été fait non plus avec tout le soin nécessaire. On peut en dire autant en ce qui concerne les deux autres fabriques.

Quoiqu'il en soit, après une première année de fabrication qui a abouti misérablement et qui s'est close avec une perte énorme pour la compagnie, celle-ci a été mise en liquidation. A la vente par le Sheriff, la fabrique fut adjugée pour la somme de \$70,000 à feu M. L. A. Sénécal, qui se proposait de l'exploiter lui-même ou de la louer à des fabricants français. Malheureusement, le Gouvernement fédéral souleva une réclamation de \$16,000 pour droit de douane sur l'entrée des machines. En présence de cette réclamation, M. Sénécal demanda l'annulation de la vente qui fut prononcée en 1885. Enfin, il y a environ un an, une vente définitive eut lieu et la sucrerie de Berthier fut achetée pour la ridicule somme de \$10,000 par un syndicat canadien composé de MM. L. Tranchemontagne, A. Desjardins M. P. et autres. Le syndicat s'entendit ensuite avec M. Wilfrid Skeife qui a passé plusieurs années en Europe à étudier à fond l'industrie sucrière et qui semble très bien qualifié pour organiser et pour diriger les travaux de fabrication.

Les cultivateurs de Berthieret des environs, voyant les garanties suffisantes dans la nouvelle entreprise, se sont empressés de contracter pour l'ensemencement de la betterave qui semble bien réussie et promet une bonne récolte. On compte sur un approvisionnement de 8,000 tonnes pouvant donner un million et demi de livres de sucre. Dans la suite, la fabrique pourra quadrupler ces chiffres. La fabrication doit commencer dans le courant de ce mois.

Il ya quelque temps les journaux ont parlé de négociations entamées entre M. le baron Seillières et le Syndicat pour l'achat de l'usine. Celui-ci voulait avoir

\$100,000, M. Seillières ne voulait mettre que \$50,000. N'ayant pu s'entendre, les négociations ont été rompues et il y a quelques jours, on a pu lire dans les journaux que le baron était tombé d'accord pour l'achat de la sucrerie de Farnham et que le contrat avait été signé entre les parties, mais nous n'avons pu savoir encore à quelles conditions on s'est arrêté. Cette fabrique sera probablement remise en activité l'année prochaine. Elle est de la même force que celle de Berthier.

**

La fabrique de Farnham, qui avait obtenu l'octroi du gouvernement provincial de \$70,000 (\$10,000 par an pendant sept ans), semblait devoir mieux résister que celle de Berthier; elle a cependant marché clopin clopant pendant trois années. Sa construction est quelque peu différente, étant montée d'après le système allemand. La première année, elle a été dirigée par des Prussiens qui ne savaient pas un mot de français, et qui ne se sont guère gênés de se jouer des intérêts de leurs patrons, aussi, malgré les \$10,000 du gouvernement, cette première fabrication se solda-t-elle par un déficit considérable. Au bout de trois ans, l'usine fut mise en liquidation et elle vint d'être vendue ainsi que nous l'avons dit plus haut.

Quant à la fabrique de Coaticooke, elle n'alla pas au-delà d'une année et nous pensons que ses machines, vendues à l'encan, ont été dispersées aux quatre vents.

Puissent les nouvelles organisations ne pas retomber dans les errements du passé! Puisse la belle industrie du sucre de betterave qui a enrichi l'agriculture en Europe, s'implanter définitivement ici et faire autant de bien qu'elle en a fait ailleurs! Et pourquoi en serait-il autrement, puisque le Canada se trouve sous ce rapport dans des conditions tout à fait aussi favorables que la France et les autres pays betteraviers?

C'EST UN FAIT.

(Du Mark Lane Express)

1. C'est un fait que la production du fromage en Angleterre est la plus considérable qu'on ait encore connue, et qu'elle est, dans l'opinion de juges compétents, de 20 p.c. au dessus de la moyenne.

2. C'est un fait que la température humide qu'on a encore en Angleterre a empêché le fromage de mûrir et que les fabricants en ont vendu moins que d'habitude.

3. C'est un fait qu'une grande quantité de vieux fromage ordinaire a été vendue et se vend encore actuellement de 20 à 30 p.c. au-dessous des cours de l'automne dernier. Ceci ne s'applique pas aux bonnes qualités, ces qualités n'étant pas plus en baisse sur le marché que les filets du Devon.

4. C'est un fait que lorsque les légumes sont à bon marché, la demande du fromage au détail est petite. Il est à peine nécessaire de mentionner que l'an dernier lorsque les affaires étaient si actives, les pommes de terre se vendaient trois fois plus cher qu'aujourd'hui.

5. C'est un fait que durant les mois de chaleur (qu'on a pas eus en Angleterre) la consommation