

Oliver n'ayant pu être assigné personnellement vu son absence de Londres

M. Oliver peut n'être pas coupable. C'est ce qu'on verra. Mais il n'en est pas moins certain qu'il se fabrique dans le pays du vinaigre d'acide acétique illégal, et que, quels que soient les coupables, c'est le devoir du département du Revenu de l'intérieur de ne rien négliger pour leur mettre la main dessus et les amener devant la justice. Il y est tenu pour sa propre défense, car la fabrication en fraude entraîne nécessairement une diminution du revenu.

Comme ceux qui vendent le vinaigre illégal sont exposés à être inquiétés tout comme ceux qui le fabriquent, les délinquants n'ont qu'à se bien tenir et à prendre toutes les précautions pour ne pas être surpris en flagrant délit."

—o()o()o()o—

NOUVELLE COMPAGNIE D'ÉLECTRICITÉ

Il y a de ce temps-ci un projet très important devant le public. Il s'agit d'une nouvelle Compagnie électrique qui désire faire des affaires à Québec, et qui vient de faire des propositions à la Ville pour l'éclairage des rues.

Lorsque ce projet sera un fait accompli, les industriels de Québec pourront enfin avoir l'énergie électrique, et les particuliers l'éclairage à bon marché; la ville elle-même pourra faire éclairer ses rues pour une somme moindre qu'elle ne paie actuellement.

Comme notre but est de travailler au développement de toutes les industries, nous demandons à M. le Maire de prendre le projet en sérieuse considération.

MM. J. F. Guay & Cie, les promoteurs de l'entreprise, auprès de qui nous sommes allés aux informations, nous assurent qu'ils ont derrière eux les capitalistes et les capitaux nécessaires pour mener l'affaire à bonne fin.

Nous sommes en faveur de la libre concurrence. Il y a place pour plus d'une compagnie à Québec. On a déjà sous les yeux l'exemple de l'Université, de la maison Pâquet, de Carrier Lainé & Cie qui trouvent profit à s'éclairer par eux-mêmes à l'électricité. Le tarif de l'unique compagnie actuelle sent tellement le monopole que nous connaissons plusieurs consommateurs importants, le Téléphone Bell, l'Hôtel Victoria, MM. J. E. Roy, T. Béland, Beauchamp, Alf. Tanquay, Faguy Lepinay & Frère, J. A. Cantin, et plusieurs marchands de la rue St-Joseph, qui ont récemment abandonné l'éclairage électrique. La formation d'une nouvelle compagnie locale est donc devenue une nécessité et sera saluée avec plaisir par la grande majorité de la population.

Nous félicitons sincèrement notre confrère du *Prix Courant* sur le superbe numéro de printemps qu'il vient de publier. Les gravures en couleurs et la typographie sont irréprochables et disposées avec beaucoup d'art.

Nos lecteurs se demandent peut-être comment il se fait que nous n'imitions pas cette munificence, et pourquoi ils n'ont pas, eux aussi, au moins un numéro de luxe par année. La raison est bien simple: c'est que nous sommes encore débutants dans la carrière, et que nous n'avons pas l'âge du *Prix Courant*. Nous devons prêcher la circonspection d'exemple comme de précepte, et cultiver d'abord l'utile avant l'agréable.

On compte environ 7,000 commerçants dans le district de Québec, c'est-à-dire tout ce qu'il faut pour soutenir un journal de commerce de première classe. Que chacun de nos abonnés nous aide à propager notre publication, et nous les récompenserons par des améliorations constantes.

x

M. N. Lovasseur, l'actif secrétaire de la Chambre de Commerce et inspecteur du gaz, a trouvé le loisir de traduire en français le magnifique livre de Lady Aberdeen: *Through Canada with a kodak*. Nous le félicitons de son esprit de travail et d'entreprise.

—(o) (o)—

Industries Québécoises

LA VINAIGRERIE EUREKA

Nous avons déjà pu, lecteur, étudier ensemble, sans sortir de Québec, divers genres de fermentation: celles du vin, de la bière. En voici encore une autre non moins intéressante: la fabrication du vinaigre.

Il existe de nombreux procédés d'acétification, dont les produits sont ainsi classifiés par Ch. Laboulaye dans son grand *Dictionnaire des Arts et Manufactures*: vinaigre de vin, vinaigre de grain malt, vinaigre de sucre, vinaigre radical et acide pyrolique. Ces deux dernières variétés sont des produits purement chimiques, dont l'épuration et la rectification demandent de telles précautions qu'ils sont plutôt destinés à l'emploi dans les arts qu'aux usages domestiques. Le vinaigre de vin, système d'Orléans ou de la mère de vinaigre, est le produit français par excellence, Pasteur, dans ses merveilleuses recherches sur les phénomènes de la fermentation, en a indiqué une méthode particulière qui porte son nom. En Angleterre, c'est le vinaigre de malt qui est préféré. Les Allemands

ont aussi leur procédé, dit Schutzenbach du nom de son inventeur, par lequel on obtient une acétification extrêmement rapide.

Cette diversité de méthodes, dans des circonstances locales, dépend par exemple des facilités à se procurer les matières premières. Les plus pures sont sans contredit l'alcool, le vin, avec un ferment quelconque, la levure de bière par exemple, qui est un ferment supérieur. Nous avons été heureux de les trouver réunies dans la grande vinaigrerie que M. Alfred Robitaille a établie avec succès à Place Sans-Fruit, sur les limites de la ville. M. Robitaille, qui étudie depuis vingt ans les secrets de son industrie, s'est installé une fabrication *sui generis*, qui d'après lui combine aussi parfaitement que possible les meilleurs systèmes connus. Et son opinion est confirmée par les conclusions de l'inspecteur officiel M. Morrow, qui lui a maintes fois déclaré qu'il possède le meilleur système de générateurs de tout le Dominion.

L'acétification est tout simplement l'action de l'air atmosphérique sur les principes acides, à une certaine température qui ne doit pas s'abaisser au-dessous de 70° Fahr., ni s'élever au-dessus de 90°, comme pour la fermentation vineuse. C'est un phénomène que chacun peut au reste observer sur les alcools dilués exposés à l'air. Il s'agit de multiplier les points de contact entre l'air extérieur et la liqueur qu'on désire tourner en vinaigre. Les générateurs et l'installation de M. Robitaille sont merveilleusement organisés à cette fin; en approchant une bougie des bouches d'air, on constate une respiration égale et régulière. Les cuves en chêne contiennent des appareils tout en bois, car il ne faut pas parler de conduites en métal dans la fabrication du vinaigre.

Le coût de chacun de ces générateurs est de \$400; on peut juger par ce seul chiffre de la haute valeur d'une installation comme celle de l'Eureka, dont la production trouve un facile écoulement dans le marché canadien. Aujourd'hui, il se vend plus de vinaigre Eureka à Montréal qu'à Québec, bien que le commerce de Québec s'approvisionne à peu près exclusivement chez M. Robitaille.

Toute l'opération, remarquable de propreté et de méthode, se fait sous la surveillance d'un fonctionnaire de l'accise, qui stationne en permanence dans l'établissement.

Comme l'eau joue un rôle important dans les fermentations, nous avons étudié avec intérêt le système d'approvisionnement particulier à la maison Ica, on emploie que l'eau de pluie, qui est une eau distillée de première qualité, et qui est recueillie dans une grande citerne, où elle est débarrassée de toutes ses impuretés en

MI
Téléph.
V
C
Toute ne
pour
voir
mer
Le plus l
et H
nos
ment
tant.
Nous avoi
de Qi
New

HU
The



de communier
à être adressé.