celle des autres années, mais nous avons reconnu, à présent, que c'était une erreur et la récolte est loin d'être ce qu'on espérait. Le sucre brut, à New-York, il y a trois semaines, se vendait à 9 cents la livre, prix d'achat et fret, et les ventes de cette semaine se faisaient à 12 cents prix d'achat et fret; vous voyez donc, qu'en ce qui a trait au marché du sucre, les conditions ne sont guère prometteuses de prix plus bas."

"Pour ce qui est du sucre raffiné", ajoutait-il, "le Dominion en est largement approvisionné pour l'instant, mais il y a encore de gros contrats d'exportation à remplir; des contrats qui furent acceptés avant que le gouvernement en prenne le contrôle, et je ne puis voir comment le gouvernement pourrait empêcher ces contrats d'être honorés."

De toutes parts d'Orient comme d'Occident on reçoit des nouvelles disant que bien que la situation se soit améliorée, le défaut de provisions est encore sérieux.

VINAIGRE DE VIN

La fabrication du vinaigre de vin est, par elle-même, très simple, l'agencement qu'elle nécessite est proportionné à l'importance plus ou moins grande que l'on attache à cette industrie, soit qu'on ait en vue la production du vinaigre pour le commerce, soit que l'on se borne à une production très limitée. Dans tous les cas, on peut poser comme principe que le vin à transformer en vinaigre doit avoir une force alcoolique de 8 degrés au moins, mais plus généralement 9 degrés.

Les vins qui n'atteignent pas ce filtrage doivent être remontés en alcool, dit Me Henri Blin dans la Bourgogne Viticole.

On dispose alors des futailles pour recevoir les "râpés". On entend par "râpés", les copeaux de hêtre ou de chêne, sur lesquels on verse le vin dans le but de le clarifier, de lui faire déposer sa lie. On appelle plus souvent ces copeaux "râpés à vin". Les vinaigriers donnent le nom de "râpés à vinaigre" aux futailles qui contiennent les copeaux d'où le vinaigre se clarifie à la sortie des montures avant d'être livré au commerce.

En même temps que l'on procéderait à la clarification du vin, il faut aussi préparer l'acétification des râpés contenant les copeaux. Ces derniers doivent être épurés par un trempage de quelques jours dans l'eau froide, on les fait bouillir ensuite dans du vinaigre.

Les montures sont des futailles où se fait l'acétification, ce sont des futailles ordinaires, cerclées en bois, on les gerbe comme les pièces de vin dans les chaix. On a eu soin de pratiquer sur le fond antérieur de chacune d'elles, et en haut un trou ou oeil ayant à peu près 5 à 6 centimètres de diamètre, par où on introduit le vin à transformer en vinaigre et qui sert également au soutirage de ce dernier.

Un trou plus petit que le premier, environ 3 centimètres de diamètre, laisse passer l'air pendant qu'on remplit la futaille à l'aide d'un entonnoir qui bouche l'oeil.

Quand tous les fûts sont préparés, il convient de verser dans chacun du vinaigre bouillant à peu près le tiers de leur capacité; on bouche les montures ou "mères à vinaigres" bien hermétiquement pendant huit jours, chaque mère reçoit 10 à 12 litres de vin. Au bout de huit jours, on ajoute la même quantité de vin et l'on continue de la sorte jusqu'à concurrence de 200 litres pour une monture d'une capacité de 228 litres. Quand ce remplissage est terminé, une semaine après, on peut extraire de chaque futaille 40 litres de vinaigre, on ajoute 10 litres de vin. Au bout de huit jours, on retire encore dix litres de vinaigre, on remet une égale quantité de vin et ainsi de suite.

On utilise alors le râpé à vinaigre pour la clarification; le liquide en sort très limpide.

Voilà en quoi consiste la fabrication du vinaigre pour le commerce. Il ne faut pas omettre de faire remarquer que le local doit être maintenu à une température favorable, pas moins de 26 degrés et pas plus de 30, en toutes saisons: le "myocoderma aceti" ne pouvant se développer à une température trop basse et étant tué à une température trop élevée.

LES BONS PATRONS

Vous avez des chefs qui n'ont jamais eu de conflits ouvriers au cours le leur longue carrière de directeurs ou de patrons. Ont-ils cherché à flatter le personnel, à jouer au "bon type"? Nullement. Se sont-ils renfermés dans leur cabinet directorial, invisibles et inaccessibles, d'où ils édictaient des oukases forçant le personnel à se soumettre ou à se démettre? Point du tout.

Ils ont d'abord étudié séparément, puis collectivement, les individus placés sous leurs ordres, ils ont longuement observé les motifs et les mobiles auxquels obéissent ces hommes et ces femmes. Puis tablant sur leurs observations propres en même temps que sur les études du même genre faites par leurs devanciers, ils ont déterminé des méthodes d'action. Elles portent sur le recrutement du personnel, la formation des apprentis, l'instruction du personnel adulte technique et commercial, du personnel de bureau; sur l'exécution du travail à l'atelier, au magasin dans la tournée et au bureau; sur la rémunération et la satisfaction des ouvriers, des contre-maîtres, des vendeurs et des voyageurs.