

et encore occupée comme fabrique de vinaigre, mesure 66 pieds par 75, est à trois étages, avec façade sur la rue Drollet. Elle est située sur un terrain de 290 pieds par 75, que M. Carsley se propose de couvrir entièrement de bâtisses. On estime qu'au mois de mai, les bâtisses suivantes seront en parfait ordre: fabrique de vinaigre—bâtisse actuelle—; fabrique de marinades et confitures—en construction—, 75 pieds par 60 et cinq étages, façade avenue Mont-Royal; entrepôts, 65 pieds par 30 et deux étages; abri pour les cuves, 110 pieds par 75; abri pour les barils, 66 pieds par 75.

Les usines emploient actuellement un peu plus de trente personnes—on sait que le vinaigre se fait pour ainsi dire tout seul—; elles en emploieront de 75 à 100 dès le mois de mai et ce nombre sera augmenté suivant les besoins de l'industrie. La majeure partie des employées sont aujourd'hui des jeunes filles occupées à la préparation et à la mise en bouteille des marinades.

Les usines disposent d'une force de cent cinquante chevaux-vapeur produite par trois chaudières.

L'importance de l'oeuvre

Il serait difficile de prédire, à part le travail employé à la fabrique même, le bien que fera dans notre région une pareille industrie, qui s'occupera jusque de la préparation du sucre d'érable. Un exemple en donnera une idée: dimanche, à l'issue de la grand'messe, l'agent de la compagnie achetait à l'avance plus de deux cent cinquante tonnes de concombres à Sainte-Rose. En ce moment-ci, la fabrique de vinaigre est parfaitement montée, mais celle des marinades a dû être installée à la diable, "sample" pour ainsi dire, à cause du manque d'espace, et pourtant elle a absorbé l'an dernier deux cent cinquante tonnes de concombres, cent tonnes d'oignons et une vingtaine de tonnes de choux-fleurs. Cette année, elle a déjà des contrats pour un million de tonnes.

Le prix de la tonne de concombres varie de \$20 à \$40 suivant la qualité, celui de la tonne d'oignons de \$15 à \$30 et celui de la tonne de choux-fleurs est habituellement de \$40. La maison vend déjà ses marinades de l'Atlantique au Pacifique. Elle en a expédié jusqu'au Kootenay et au Yukon. Partout elles ont reçu le meilleur accueil et maintenu la haute réputation de la maison Lefebvre, de même que le vinaigre, l'on sait que la maison Lefebvre date de 1849 et a été la première à fabriquer le vinaigre au pays.

Propriétaire et gérant

Si la fabrique recueille précieusement l'expérience et les services des anciens—le surintendant technique de la fabrication des marinades, M. Samuel Désy, s'est fait depuis dix-huit ans, une spécialité de cette besogne— elle compte aussi fortement sur les énergies jeunes. Le propriétaire n'a pas trente ans, et le directeur général, M. Maurice Lefebvre, est à peine âgé de 26 ans. C'est le fils de M. Michel Lefebvre et l'ancien surintendant de la fabrique de Saint-Jean.

La fabrication des marinades

Les concombres sont pesés en bloc à leur arrivée, puis salés dans des cuves de neuf pieds de profondeur par quinze de diamètre et qui peuvent contenir, chacune, seize tonnes de concombres. Ceux-ci peuvent être salés pour être utilisés dans trois ou quatre mois, ce qui

permet de profiter des bonnes années.

Quand on a besoin des concombres, on les dessale. C'est l'affaire d'une nuit—on les coupe à la main, puis on les passe dans de nouvelles cuves pour les mêler et rincer et on les met finalement dans les bouteilles, les seaux et les barils. Les qualités les moins coûteuses sont jetées pêle-mêle dans les bouteilles les autres sont méthodiquement placés à la baguette, un par un. Ce plaçage est l'une des besognes qui demandent le plus de dextérité de main; elle est aussi l'une des plus fatigantes, car l'ouvrière doit constamment tenir la bouteille droite sur la paume de la main gauche, à la hauteur des yeux, pour suivre le travail de la baguette que manie sa main droite.

Les marinades sont placées dans des bouteilles de dix types différents, qui sont ensuite mises en boîtes, dans des seaux d'une, deux et trois livres, ainsi que dans des barils de cinq, dix, vingt et quarante livres. Bouteilles et barils sont de fabrication canadienne. La compagnie a actuellement plus de commandes qu'elle n'en peut remplir. Elle emploie au moins cent grosses de bouteilles par semaine; celles-ci viennent de la Dominion Glass Works. Les marinades se vendent de \$1.00 à \$3.00 la douzaine, suivant la qualité. Aussitôt embouteillées, elles sont mises sur le marché. Les heures de travail à la fabrique sont de 7 à 5 heures en hiver; en été, comme on peut. On travaille tout le temps possible.

Le vinaigre

Le vinaigre de la maison Lefebvre a une réputation sur laquelle il est inutile d'insister. Ce produit se fabrique automatiquement. Des cylindres spéciaux distribuent l'alcool aux générateurs, qui sont de longs cylindres, et en en mêlant goutte à goutte, dans l'eau, des générateurs, l'alcool s'acétifie—et le vinaigre est fait. On le met en barils ou en entrepôts dans des grandes cuves.

La maison Lefebvre possède cent générateurs d'une capacité de vingt gallons par jour. Elle fabrique actuellement une vingtaine de mille gallons par mois. Elle possède six cuves d'entrepôts d'une capacité de dix à douze mille gallons chacune.

Tout le vinaigre fabriqué dans la maison, l'est sous la surveillance d'un officier du Revenu de l'Intérieur, M. N. A. Maranda, qui a son bureau dans la fabrique.

Nous souhaitons à M. Carsley et à ses collaborateurs tout le succès que méritent leur énergie et leur esprit d'entreprise.

"La Patrie", 3 fév. 1903.

Une nouvelle distillerie

Une nouvelle distillerie dans la province de Québec, "The St-Hyacinthe Distillery, Packing and Vinegar Co. Ltd.", incorporée par charte fédérale doit commencer ses opérations de juin prochain.

La compagnie de distillerie est au capital de \$260,000, dont \$160,000, nous dit-on, auraient été souscrits et payés par les cinq actionnaires suivants: MM. C. Thibault, O. Brouillard, Dr E. Ostigny, L. A. Gendreau et J.-A. Tellier.

La compagnie a acheté la manufacture de vinaigre de St-Hyacinthe. Le site de la distillerie sera à proximité du Québec Southern Ry. Les appareils de distillation capables de produire 250,000 gallons d'alcool annuellement ont été commandés; le contrat a été accordé à une maison de Toronto.



Mercredi, 4 fév. 1903.

De grandes questions d'intérêt public font l'objet des préoccupations de tous ceux qui ont à coeur la prospérité de Québec. Non seulement on les discute, mais elles sont dans le domaine des faits courants de la semaine. Ainsi, la vente du chemin de fer du Grand Nord, destiné à devenir l'un des chaînons du futur Trans-Canada, a été bâclée à Québec, cette semaine même, et les nouveaux propriétaires, déjà en possession d'un réseau considérable dans l'Ouest, n'ont pas dissimulé leur projet de faire de notre ville, dès la prochaine saison de navigation, le port de déchargement et de livraison d'une immense quantité de grains. Ainsi, pour tirer la situation au clair, il faut nous rendre compte que Québec après des études sérieuses de la part de capitalistes propriétaires de voies ferrées, a été jugé le port d'expédition le plus avantageux et que, dès maintenant, nous devons nous attendre à une augmentation importante de notre trafic. On parle déjà de travaux, à l'effet de doubler immédiatement l'élévateur du Grand-Nord, et d'autres améliorations accessoires qui s'imposent sans retard. De fait, ce qui frappe l'observateur, c'est la hâte des principaux agents de lignes transatlantiques à prendre leurs précautions et à faire dès maintenant des arrangements afin de pouvoir remplir toutes les commandes qu'ils reçoivent. C'est la croyance commune que le volume des expéditions, soit au dehors soit à l'intérieur du pays, pourrait bien être le double de la dernière saison. L'on se prépare en conséquence. De l'aveu d'hommes d'affaires de l'Ouest et même de Montréal, il est admis que les plus grandes facilités offertes pour le commerce d'importation et d'exportation se rencontrent à Québec. Quant à la main d'oeuvre, l'expérience des deux dernières années est suffisante pour démontrer qu'elle est efficace, et qu'on peut se la procurer à Québec dans d'aussi bonnes conditions qu'en aucun autre port de mer du continent. Au double point de vue des avantages naturels et de la main-d'oeuvre, il paraît donc que nous ayons conquis une place importante dans l'estime des hommes d'affaires, et que la confiance du grand commerce nous soit acquise. Il reste cependant une lourde tâche à accomplir, et c'est celle qui attire le plus immédiatement l'attention. Voici.

Il a été souvent répété ici même que le port de Québec n'était pas outillé pour