

# Valises, Malles, Sacs de Voyage en tous Genres

Assortiment Complet.

**Spécialités pour Voyageurs de Commerce :**

Modèles nouveaux de Valises très pratiques, solides et bien conditionnées.



**HECTOR LAMONTAGNE & CIE.,**

Marchands de Cuir et fabricants de Harnais, Bottes Sauvages, Bottes de Mineurs, Articles de Cordonnerie et de Sellerie.

304 et 306 Rue St-Paul et 143 et 145 Rue des Commissaires, Montréal.

extrait le jus, soit par pression, soit par défilage, et, lorsqu'elles ont été ainsi privées de leurs principes sucrés, on les arrose avec le résidu d'une distillation précédente (vinasses).

Ces vinasses renferment toutes les substances salines, mucilagineuses, azotées, contenues dans la betterave, à laquelle on restitue donc tout ce qu'on lui avait précédemment enlevé, sauf le sucre.

Les cossettes ainsi travaillées sont mélangées avec de la paille hachée, des tiges de colza, etc., abandonnées à elles-mêmes pendant un ou deux jours, pour qu'elles subissent un commencement de fermentation, puis données comme fourrage aux bestiaux, qui y retrouvent tous les principes utiles de la betterave elle-même.

**Fermentation.**—Les jus sucrés, de quelque provenance qu'ils soient, sont soumis à la fermentation. On les dirige dans de vastes cuves, où ils sont additionnés de levures de bière et quelquefois d'un peu d'acide sulfurique.

Au bout de peu de temps la fermentation commence; on observe la production d'une légère écume à la surface du liquide; la tempé-

ture s'élève peu à peu; il se manifeste un dégagement d'acide carbonique, qui augmente jusque vers le quatrième ou cinquième jour, puis le travail se calme de nouveau; la fermentation est terminée. On constate alors que la densité du liquide a considérablement baissé, ce qui s'explique aisément, puisque l'alcool qui s'est ainsi produit est plus léger que l'eau.

Les règles générales d'une bonne fermentation consistent à ne pas laisser la réaction devenir tumultueuse, à maintenir la température égale et aussi constante que possible, enfin à ne pas laisser la fermentation aller trop loin, car elle ne tarderait pas à devenir acétique, lactique ou visqueuse.

**Distillation.**—Un liquide fermenté ne renferme forcément que de l'alcool très étendu d'eau, car un liquide sucré concentré ne fermente pas: le but de la distillation est de séparer l'alcool de l'eau et des matières fixes, salines et autres qui l'accompagnent. L'art de la distillation est arrivé aujourd'hui à un haut degré de perfection.

Au premier abord, il semble très simple de séparer un liquide bouillant à 172° Fahr. d'un autre liquide,

l'eau, qui bout à 212° Fahr. Ne pourrait-on pas tout simplement soumettre ce liquide à une distillation ménagée et recueillir les premières portions, qui sont les plus alcooliques, puis recommencer sur ces premières portions un traitement analogue? On le pourrait, en effet; mais ces traitements sont extrêmement longs et très dispendieux.

Grâce aux appareils de Laugier, Champenais, Cellier-Blumenthal, Dubrunfaut, Derosne, Coffey, Gail, Pistouins, etc., on peut, au contraire, du premier coup, obtenir des alcools très concentrés.

Les données dont on est parti sont les suivantes: si l'on condense un mélange de vapeurs alcooliques et de vapeurs aqueuses, le produit de la condensation totale sera de l'alcool et de l'eau dans les mêmes proportions que dans le liquide qui a fourni ces vapeurs; mais si, au lieu de les condenser en totalité, on ne les condense que partiellement, les premières portions seront les plus chargées en eau, la température nécessaire pour condenser les vapeurs en eau étant suffisamment élevée pour maintenir l'alcool à l'état de vapeur.

## Pour le Commerce de Noël...

Les Epiciers et les Confiseurs devraient se procurer :

**Nos délicieuses barres de  
Chocolat à la Crème,  
Notre Gingembre au Chocolat,  
Nos "Wafers" au Chocolat,  
Nos Tablettes de Chocolat,  
Notre Gingembre Crystallisé, etc**

**THE COWAN CO. Ltd, Toronto,**  
Manufacturiers de Cacao et de Chocolats.

## Le "Walla Galla" (Enregistré)

ou Thé de la Croix Rouge,

Vendu en paquets, à 40 cts, 50 cts et 60 cts par livre.

## CLUBHOUSE (Enregistré)

Vendu en Canistres de 2 livres et en boîtes de fer-blanc de 50 et 100 livres. Ce sont les thés les plus choisis qu'il y ait au Canada. Tous les épiciers trouveront leur profit à les vendre.

Empaquetés et mélangés par  
**The Cowan, Ramsay Co. Ltd., Toronto**