

coûte et horticole et, aussitôt que des résultats sont obtenus, ils sont communiqués à ceux qui remportent le plus de succès dans ce genre de travail. Ce sont généralement les stations expérimentales de l'Etat qui reçoivent ces premières nouvelles, car c'est par elles que le public peut être approvisionné de la manière la plus satisfaisante.

Grâce à ce plan coopératif par lequel le travail des experts du gouvernement peut être communiqué à tous les cultivateurs et les expérimentateurs du pays, il y a toujours une grande majorité de législateurs prêts à voter les fonds nécessaires pour le développer. Ce qu'aucun cultivateur ne pourrait essayer seul et sous sa propre responsabilité, le gouvernement peut l'entreprendre et le faire dans l'intérêt de tous les citoyens.

L'ACIDE SALICYLIQUE NATUREL DES VINS

Pendant longtemps, on a cru que les raisins étaient absolument privés d'acide salicylique naturel; aussi, après une période de mansuétude cependant assez longue à l'égard de cet antiseptique, les tribunaux se sont-ils mis à réprimer sévèrement sa présence dans les vins.

Néanmoins, vers 1900, des chimistes portugais ont affirmé que des raisins de certains cépages de leur pays contenaient des quantités sensibles de combinaisons salicylées. Peu après, en France, M. M. Portes, Desmouillères et autres retrouvaient l'acide salicylique dans les fraises, fruit auquel d'autres chimistes ajoutèrent bientôt tous les fruits rouges, et même certaines qualités de raisins. Nous-mêmes, nous l'avons retrouvé dans un vin de propriétaire du centre de la France, quoique ce récoltant nous ait affirmé que ce vin n'avait subi aucun mélange, n'avait été logé dans aucun fût suspect et n'avait subi aucun traitement avec des matières de composition inconnue.

Il est certain qu'après ces diverses constatations, la caractérisation de la présence des vins par l'acide salicylique devenait plutôt une affaire de dosage que d'analyse chimique.

Il est certain que ce dosage soit fort méticuleux. Les chimistes sont assez d'accord pour admettre que 5 milligrammes la dose maximale susceptible d'être retirée de 1 [poids] (2 lbs.) de fruits ou de 1 litre de vin fermenté.

Une telle proportion est incapable d'exercer une action quelconque sur la santé. Le Congrès de chimie de Rome a décidé, en avril dernier, sur la proposition de M. da Silva, d'accorder aux vins et autres produits alimentaires une tolérance de 10 milligrammes par kilo [poids].

Cette tolérance ne porte aucune atteinte à la loi, ou tout au moins à l'esprit de la loi, puisqu'il est nécessaire d'introduire dans un vin de 3 à 8 grammes d'acide

EMILE JOSEPH, L. L. B.

AVOCAT

210 NEW YORK LIFE BLDG.

11, Place d'Armes, MONTREAL.

Tel. Bell, Main 1787.

BANQUE PROVINCIALE DU CANADA

BUREAU PRINCIPAL
No 9 Place d'Armes . . . MONTREAL

BUREAU D'ADMINISTRATION

Monsieur G. N. DUCHARME, Président
Capitaliste de Montréal.
Monsieur G. B. BURLAND, Vice-Président
Industriel de Montréal.
L'Hon. LOUIS BEAUBIEN, Directeur
Ex-Ministre de l'Agriculture.
Monsieur H. LAPOINTE, Directeur
De l'Épicerie en Gros Laporte, Martin & Co
Monsieur S. CARSELEY, Directeur
Propriétaire de la maison "Carseley," Montréal.
M. Tancredi Bienvenu, Gérant-Général
M. Ernest Brunel, Assistant-Gérant
M. A. S. Hamelin, Auditeur

SUCCURSALES

MONTREAL: 316 Rachel, (coin St-Hubert) 271 Roy
(St-Louis de France); 1138 Ontario, coin Panet; Magasin
Carley; Abattoirs d'Est, rue Frontenac.
Berthierville, P. Q.; D'Irreil, P. Q.; St. Anselme, P. Q.
Terrebonne, P. Q.; St. Guillaume d'Upton, P. Q. Pier-
reville, P. Q.; Valleyfield, P. Q.; Ste-Scholastique, P. Q.
Hull, P. Q.

Bureau des Commissaires-Censeurs

Sir ALEXANDRE LACOSTE, Président
Juge en Chef de la Cour du Banc du Roi.
M. le Dr E. P. LACHAPPELLE, Vice-Président
Honorable ALFRED A. THIBAUDEAU, Sénateur
(de la maison Thibaudau, Frères de Montréal.)
Honorable LOMER GOVIN, Ministre des Travaux Publics
de la Province de Québec.
Dr A. A. BERNARD et L'hon. JEAN GIROUARD,
Censeurs Législatifs

DEPARTEMENT D'EPARGNES.

Emission de certificats de dépôt spéciaux à un taux d'intérêt s'élevant graduellement jusqu'à 4 p.c. l'an suivant termes. Intérêt de 3% l'an, payé sur dépôts payables à demande.

LA BANQUE MOLSON

104^e Dividende.

Les Actionnaires de la BANQUE MOLSON sont, par les présentes, notifiés qu'un DIVIDENDE de deux et demi pour cent a été déclaré sur le capital-actions pour le trimestre courant et que le dit dividende sera payable au bureau de la Banque, à Montréal, et dans les succursales, le, et après le

Premier Jour d'Octobre Prochain.

Les livres de transfert seront fermés du 17 au 29 septembre, ces deux jours inclus.

L'Assemblée Générale Annuelle des actionnaires de la Banque aura lieu à sa maison de banque, dans cette cité, le LUNDI, 15 Octobre prochain, à trois heures de l'après midi.

Par ordre de la Direction,

JAMES ELLIOT,
Gérant Général.

Montréal,
9 août 1906.

salicylique par hestolitre, soit de 0.030 à 0.080 par litre, pour déterminer sur lui une action antiseptique sensible.

LES WAGONS REFRIGERANTS

On assure que le nombre des wagons réfrigérants qui circulent sur les voies ferrées américaines, n'est pas loin d'atteindre cent mille. Bien entendu, nous ne garantissons pas l'exactitude de ce chiffre. En tout cas, ce qui est certain, c'est que c'est aux Etats-Unis que l'industrie de la réfrigération a atteint aujourd'hui son plus haut développement. Il y a du reste à cela une foule de raisons qu'on pourrait même qualifier de majeures.

En effet, en Europe, les centres de consommation sont très rapprochés des centres de production agricole quand ils ne se confondent pas. Mais il en est tout autrement, dans la vaste Amérique. Là, les centres industriels sont groupés dans le Nord-Est de Chicago, à New-York. Et c'est juste à l'opposé, vers le Sud-Ouest que se trouvent les terres fertiles, les jardins, les prairies. Aussi bien, pour atteindre les marchés de l'Est, les fruits, par exemple, ont parfois plus de 1,000 milles de voie ferrée à parcourir. De cette façon, les oranges du sud de la Californie mettent plus de huit jours à parvenir à Chicago et il n'en est pas autrement des viandes conservées dans les immenses abattoirs de cette ville avant d'être expédiées dans les Etats environnants.

Pendant longtemps, fruits et viandes étaient expédiés dans des caissons entourés de blocs de glace qu'on renouvelait sans cesse. C'était un procédé coûteux, si bien que les frais de réfrigération d'un wagon de fruits expédié d'un centre de production montaient à \$50.00 et même à \$55.00. Aujourd'hui, grâce aux perfectionnements apportés dans le procédé primitif, grâce surtout à l'emploi des wagons réfrigérants à circulation forcée, ces frais sont tombés à \$7.00 environ.

Dans ces wagons on utilise non plus le froid produit par la glace qui entoure les caissons, mais la température basse d'un courant d'air. Celui-ci appelé à la partie inférieure du wagon par un ventilateur puissant, traverse une longue série de tubes immergés dans l'eau de fusion. C'est là que la température s'abaisse à 10 et même 9 degrés centigrades. Ainsi refroidi, le courant d'air pénètre dans l'intérieur du wagon, y maintient les marchandises, fruits ou viande, à la température ci-dessus indiquée et s'échappe enfin par une ouverture ménagée à la partie supérieure du wagon. Ce faisant, il entraîne avec lui les gaz fétides, inertes ou délétères que les marchandises ont pu dégager.