

**RECTIFICATION DE L'ALCOOL**

(Dictionnaire de l'Epicerie par A. Seigneurie.)

Le mot rectification signifie littéralement, rendre droit. En termes de commerce, le mot de rectification s'applique plus particulièrement à l'opération qui a pour effet de purger l'alcool, les essences, etc., des substances étrangères qu'ils renferment.

La rectification alcoolique tend à produire de l'alcool parfaitement pur, sans y parvenir cependant d'une façon absolue. Le problème est des plus difficiles. Il ne s'agit pas, en effet, seulement de rendre l'alcool anhydre, c'est-à-dire de le priver complètement d'eau, mais aussi et surtout de le rendre droit, franc de goût, en éliminant les alcools homologues à l'alcool éthylique, ainsi que les acides et les éthers correspondants, et même de faibles quantités de glycérine et d'acide succinique.

La plupart de ces corps existent tout formés dans les liquides fermentés, et sont, comme l'alcool éthylique lui-même, le produit de la fermentation. D'autres sont engendrés par les réactions chimiques que subissent, pendant la distillation, les matières organiques en sus-

pension dans les liquides distillés.

Les uns et les autres contribuent, dans des proportions diverses, selon les matières employées à la production de l'alcool, à former ces impuretés dénommées mauvais goût ou, plus improprement, huiles essentielles!

La séparation de l'alcool neutre des alcools mauvais goût a été industriellement l'objet de nombreuses tentatives. Il ne rentre pas dans le cadre de cette étude de les décrire toutes. Nous ne ferons que les citer pour indiquer particulièrement les procédés de rectification d'un usage constant.

Pour faciliter la rectification proprement dite de l'alcool, on a procédé ou employé de nombreux moyens de désinfection préalable des flegmes.

Les flegmes, c'est-à-dire l'alcool tel qu'il est produit par une première distillation, chargés d'eau en proportion notable et des huiles essentielles, sont traités par filtration à l'aide des noirs absorbants: noir animal, charbon de bois ou coke, qui retiennent les matières odorantes; par l'huile d'olive qui, battue avec les flegmes, dissout certains mauvais goûts très volatils; par l'oxydation de nombreux corps qui détruisent tout ou partie des

huiles essentielles; par barbotage d'air, qui les fait évaporer; par ozonisation ou oxygénation, ainsi que par électrolyse.

Tous ces procédés, quoique donnant en partie les résultats qu'on en attendait, ont l'inconvénient ou d'entraîner la perte d'une quantité appréciable d'alcool, ou de substituer aux mauvais goûts qu'ils détruisent d'autres goûts étrangers au goût pur de l'alcool, provenant de leur réaction ou de leur oxydation.

Les procédés de rectification généralement répandus consistent dans l'emploi, suivant le cas, du rectificateur sphérique ou du rectificateur à colonne.

Ils sont basés sur ce principe que si l'on refroidit incomplètement un mélange de vapeurs de deux liquides, c'est celui dont le point d'ébullition est le plus élevé qui se refroidit le premier. — (A suivre.)

**La Banque d'Epargne de la Cité et du District de Montréal.**

Avis est par le présent donné qu'un dividende de huit dollars par action sur le capital de cette institution a été déclaré et sera payable à son bureau principal à Montréal, le et après mardi, le 3 janvier 1898.

Les livres de transfert seront fermés du 15 au 31 décembre prochain, ces deux jours compris.

Par ordre du bureau des directeurs.  
**HY. BARBEAU, Gérant.**  
Montréal, 30 Novembre 1898.

**NOUS SAVONS**

que les temps sont durs, que l'argent est rare, les crédits longs, la collection difficile et nous avons marqué nos prix en conséquence. Nos échantillons de

**Chaussures de Printemps**

sont supérieurs à tous ceux qui les ont précédés, et nos prix sont plus que raisonnables. Malgré que la majorité se plaint du peu de commerce qu'il y a,

**NOUS IGNORONS**

ce que c'est que de reculer dans les affaires. Avez-vous besoin de Chaussures, Claques, Vernis, Lacets, en gros? Ecrivez-nous, notre voyageur ira vous voir.

**J. H. BEGIN**

Chaussures et Claques en Gros.

No 121, rue St-Joseph. QUEBEC

**S. GREENSHIELDS, SON & CO.,**

Continueront leurs affaires dans l'immeuble bien connu ci-devant occupé par Robert Linton & Co.,

**Angle des Rues Ste-Hélène et Lemoine**

où ils rempliront les commandes de leurs voyageurs et celles qu'ils recevront par lettres, et où ils seront heureux de recevoir leurs amis de la ville.

**A VIS DE FAILLITE**

Dans l'affaire de

**FRED. DUBOIS,**

Restaurateur, No 60 rue St Gabriel, Montréal. Les sous-signés vendront à l'encan public, au No 69 rue St Jacques, Montréal.

**Mercredi, le 28 Décembre 1898, à 11h. a.m.**

tous les droits du sus-nommé dans le restaurant portant le No 60 rue St Gabriel, consistant en liquors, cigares, fixtures, licence et les droits dans le bail au premier mai 1899.

Le restaurant est ouvert tous les jours pour inspection.

Pour plus amples informations s'adresser à **ALEXANDRE DESMARTEAU,**

Curateur,

1598 rue Notre-Dame, Montréal

**MARCOTTE FRERES, Encanteurs.**

**" DEMANDEZ-LE, IL N'Y EN A PAS D'AUSI BON."**

**" Il n'est jamais trop tard pour bien faire."**

Si les remèdes ne soulagent pas vos maux, essayez d'abandonner le café, pendant quelque temps. Le café est un poison lent mais certain. Cessez d'en faire usage et essayez le

**Thé Indo-Célan Monsoon**

En paquets scellés seulement, jamais autrement ..... 25c. 30c. 40c. 50c. 6c.....

**ET VOUS AUREZ TROUVE LE VRAI REMÈDE.**

Le café est une drogue — le thé est une boisson satisfaisante et stimulante. Ne faites usage que du meilleur.

Directement du Plancteur au Consommateur.