

# BYRRH

## Vin Tonique et Apéritif

AGENTS

# HUDON, HEBERT & CIE., MONTREAL.

Cette hausse provient de l'épuisement total du stock de 1896, de la mauvaise récolte de 1897 et enfin, du besoin des négociants de Patras, Zante, etc., de payer l'impôt de sortie en nature avec une marchandise d'une valeur inférieure à la leur.

La marchandise déposée dans les magasins de l'Etat est achetée au prix de 15 à 20 leptas l'ocque par les distillateurs, qui en font une très grande consommation, et par les fabricants de vin, *qui en préparent un sirop qu'ils expédient en France.*

— Deux voyageurs de commerce comparent les résultats de leur tournée. "Voilà trois semaines, dit le premier, que je suis sur la route et je n'ai pu attrapper que quatre ordres."

"Vous me battez," dit l'autre, "voilà 4 semaines que je voyage et je n'ai eu qu'un ordre, celui de ma maison qui me dit de rentrer."

—*Tid-Bits.*

### VALEUR INAPPRECIABLE

Le soulagement produit par le **BAUME RHUMAL** vaut mille fois plus que le prix qu'il coûte.

### L'ALCOOL

(Suite)

L'orge germée est un des agents de transformation les plus fréquemment employés : elle renferme un principe spécial, la *diastase*, qui possède au plus haut degré la propriété de séparer et de dissoudre les matières amylacées, puis de les transformer d'abord en dextrine, ensuite en glucose. Mais l'existence de la diastase comme principes spécial a été combattue dans ces derniers temps par divers savants, qui ont reconnu à presque toutes les substances azotées organiques en décomposition le pouvoir de saccharifier les matières amylacées.

Pour réaliser industriellement la saccharification des matières amylacées on les met en contact, à une température de 140 à 150° Fahr. avec une dissolution d'orge germée ; lorsque ces matières amylacées présentent une certaine cohésion, comme par exemple la pomme de terre, la châtaigne ; etc., il faut préalablement les cuire et les transformer en bouillie ; après un contact d'une heure environ, pendant lequel on ne cesse d'agiter les matières, la transformation est complète ; tout

l'amidon a disparu et est remplacé par une dissolution sucrée, mélange de dextrine, de glucose et de divers principes intermédiaires entre l'amidon et la glucose. C'est cette dissolution qui, par la fermentation, devra donner de l'alcool.

Lorsqu'on opère sur les liquides sucrés fournis par la nature, l'opération est plus simple : il s'agit en effet, seulement d'extraire ces liquides des parties ligneuses qui les emprisonnent.

Lorsqu'il s'agit des betteraves ou d'autres plantes analogues, le problème est plus complexe ; car, dans les exploitations agricoles, la fabrication de l'alcool doit être considérée comme un accessoire, le but principal étant l'élevage et l'engraissement des bestiaux. Il faut donc extraire des betteraves les jus sucrés qui doivent être utilisés pour la fabrication de l'alcool, et retrouver ensuite la pulpe avec toutes ses propriétés nutritives.

Divers procédés sont actuellement usités dans les exploitations agricoles pour remplir ce but ; ils reposent, en général, sur les principes suivants :

La betterave est débitée en laminières minces, dites cossettes ; on en

# G. R. RENFREW & CO.,

## QUEBEC et TORONTO

Les plus Grands Manufacturiers de Fourrures Choies au Canada.

Pardessus pour Hommes en Drap, doublés en Seal, Martre  
Mouton de Perse. Rat Musqué.

## Mocassins Indiens et Raquettes en Gros

Demandez notre Catalogue de Patrons.

Et nos prix-courants de Fourrures.