

. . . . VENDEZ LE

GIN de BURNETT

"LE LONDON DRY ORIGINAL,"

ABSOLUMENT LE PLUS FIN!

J. M. DOUGLAS CO., Seuls Agents au Canada, MONTREAL.

L'ASSOCIATION DES DEBITANTS DE LIQUEURS DE QUEBEC.

L'Association des Débitants de Liqueurs de Québec a fait récemment l'élection annuelle de ses officiers qui a donné les résultats suivants:

Président: M. Antoine Masson, réélu; vice-président, F. K. Souci; secrétaire, Louis Bertin, réélu; assistant-secrétaire, Fabien Lortie; trésorier, P. N. Gauvin; assistant-trésorier, A. J. Pelland; comité de régie, E. Neville, C. Lapointe, F. Blouin, et P. W. Dugal.

AUTRES TRANSFERTS ACCORDES.

J. A. Wilson à Z. Martel, 167 Adélaïde; C. Coleman à Baud Café, 346 Bleury; Café des Marchands à Café des Marchands, 257 Amherst; Compagnie Restaurant National à Compagnie Restaurant National, 642 Sainte-Catherine Est; Adanac Café à Adanac Café, 774 Sainte-Catherine Est; J. L. Archambault à Chabolliez, Limitée, 476 Saint-Jacques; F. Toubert à Slabiky, 611 Ontario Est.

LES BOISSONS EN ANGLETERRE

Restriction, mais non prohibition

Les déclarations faites en Angleterre par M. Lloyd-George et ses collègues à l'effet de prétendre que l'abus des boissons alcooliques diminuait considérablement la production des ateliers où se fabriquent les munitions de guerre avaient soulevé une légitime émotion.

On prévoyait que ces déclarations n'étaient que les premiers indices de la volonté du gouvernement impérial de changer la législation concernant les boissons et on redoutait la prohibition. Il n'en a rien été.

Le chancelier de l'échiquier, M. Lloyd-George, vient de faire adopter par la chambre des communes de Londres, des mesures provisoires prenant effet immédiatement et qui seront remplacées après l'exposé budgétaire par une législation définitive.

Ces mesures consistent: 1o en une augmentation des droits d'accise sur les alcools et 2o en une nouvelle classification des boissons fermentées: bière, porter, etc., qui a pour objet de mettre en consommation des bières moins alcooliques.

Des surtaxes élevées sont aussi imposées aux vins mousseux. Le gouvernement anglais, prend aussi le contrôle de la vente des boissons dans les districts où sont situées les fabriques de munitions et les camps d'entraînement. De fortes pressions avaient été faites auprès du gouvernement pour faire voter la prohibition complète, mais cette insistance des partisans de l'abstinence totale n'a pu convaincre les ministres que l'opinion publique parmi le peuple surtout, pût accepter cette mesure radicale de la prohibition complète.

Les membres du gouvernement, Sa Majesté, elle-même, au nom de sa maison, et d'autres groupes sociaux ont pris volon-

tairement l'engagement de s'abstenir d'alcool pendant la guerre, mais priver complètement le peuple anglais, le peuple ouvrier surtout de sa boisson nationale, l'"ale", a paru impraticable. Le gouvernement Asquith a su trouver la juste mesure entre l'abus des boissons et l'abstinence préconisée par les farouches tempérants.

FABRICATION DES LIQUEURS

Limonade Gazeuse. — Versez 30 grammes de sucre en poudre dans un litre d'eau, deux gouttes d'essence de citron et 4 grammes de bicarbonate de soude. Quand tout est bien mélangé, ajoutez 4 grammes d'acide tartrique et agitez.

Eau de Seltz. — Mettez dans une bouteille d'eau très fraîche et très solide 24 grammes de bicarbonate de soude et 22 grammes d'acide tartrique. Bouchez vite; ficellez le bouchon et couchez la bouteille.

Sirop de Groseilles. — Otez les noyaux de 500 grammes de cerises, puis écrasez ces fruits avec 2 kilos de groseilles rouges égrenées, laissez fermenter ce mélange pendant 24 heures; passez au tamis et pesez le liquide que vous mettez au feu dans une bassine avec un kilo de sucre blanc pour 500 grammes de jus. Laissez bouillir jusqu'à ce que le sucre soit fondu, enlevez l'écume et versez dans une terrine. Le sirop est fait, il suffit de le mettre en bouteille quand il est refroidi.

Sirop d'Orgeat. — Pelez 150 grammes d'amandes amères et 750 grammes d'amandes douces; pilez-les parfaitement en jetant dans le mortier quelques gouttes d'un sirop fait de 2 kilos 250 grammes de sucre dans un litre et quart d'eau. Quand la pâte est bien formée, délayez-la dans le sirop; passez le mélange; faites cuire le lait d'amandes en remuant, jusqu'au premier bouillon; ajoutez un demi-verre d'eau de fleurs d'orange ou quelques gouttes d'huile essentielle de citron. Laissez refroidir ce sirop dans une terrine et mettez-le en bouteille.

Sirop de Gomme. — Faites fondre 60 grammes de gomme arabique dans 60 grammes d'eau, mêlez cette gomme à un demi-litre de sirop de sucre fait de la dissolution de 3 kilos de sucre dans un litre d'eau et qu'on a laissé bouillir jusqu'au grand lissé. Faites donner quelques bouillons, passez, ajoutez une cuillerée d'eau de fleur d'orange, mettez en bouteilles.

Orangeade. — Passez le jus de quatre oranges sur leur zeste, ajoutez deux litres d'eau, laissez infuser un instant, sucrez à volonté. La citronnade se fait de la même manière, avec le jus et le zeste de quatre citrons pour la même quantité d'eau.

Anisette. — Mettez dans un bocal deux litres d'eau-de-vie, un kilo de sucre, puis trente grammes de coriandre, un gramme de cannelle, un gramme de macis et 65 grammes d'anis vert concassé; après un mois d'infusion, filtrez et mettez en bouteilles.

Cassis. — Mettez dans un récipient de grès 5 litres d'eau-de-vie, 200 grammes de framboises, 5 grammes de cannelle, deux kilos de cassis très murs. Laissez macérer pendant deux mois, pressez les grains, ajoutez un kilo de sucre que vous laissez fondre; puis filtrez.