

Au cours de l'année 651,768 barils d'une valeur déclarée de \$10,308,091 furent exportés, les principaux clients étant les Indes Orientales Anglaises pour \$2,209,226; l'Australie, \$1,611,038; la Belgique, \$1,402,165; et les Etats-Unis, \$1,313,887. L'Allemagne s'y approvisionna de \$228,370 de bière, et la France de \$154,068.

La bière Anglaise fut demandée aussi en Algérie, au Siam, à Papua et au Paraguay.

LA BIÈRE EN CHINE

La production de bière en Chine consiste en une fabrication faite à la brasserie de Shanghai et une autre à celle de Tsingtan. La production de la première est estimée de 14,000 à 15,000 hectolitres (369,839 à 396,256 gallons) et la production de la dernière de 15,000 à 17,000 hectolitres (396,256 à 449,090 gallons) annuellement. L'établissement de Hong-Kong récemment détruit, avait une capacité annuelle de 100,000 barils, mais ne fut jamais exploité à sa pleine capacité.

LE VIN ET LE TABAC

Le vin est un liquide qui contracte avec la plus grande facilité les odeurs particulières des substances qui peuvent se trouver dans son voisinage c'est pourquoi l'on recommande de tenir toujours les caves et les chais dans le plus grand état de propreté et de ne pas y entreposer de produits odorants. Par exemple, si du pétrole ou de l'éther étaient versés accidentellement sur le sol, ou même étaient tenus dans le voisinage du vin, celui-ci en prendrait l'odeur caractéristique. Il serait facile de multiplier les exemples, car souvent un défaut du vin tient simplement à une odeur étrangère ainsi contractée.

C'est dire qu'il faut absolument déconseiller de fumer dans les chais, particulièrement au moment des soutirages. L'odeur du tabac est très persistante et se répand dans tout le local, surtout lorsqu'il est aussi peu aéré qu'un chai; il est donc certain que le vin finira par contracter l'odeur très caractéristique de la fumée du tabac, ce qui constituera un grave défaut pour les vins fins. L'imprégnation se produit peu à peu mais elle pourrait être très brusque, si le vin se chargeait de l'odeur au moment du soutirage.

LES LINGES VASELINES CONTRE LA PIQÛRE DES VINS

L'été est la saison où les vins et autres boissons fermentées sont le plus sujets à s'altérer. De toutes les maladies, celle qui les atteint le plus aisément, c'est l'acescence ou piqure. L'observation démontre que généralement cette piqure a pour point de départ celle qui se manifeste autour de la bonde et quelle que soit la nature de cette bonde. Nulle fermeture ne peut remplacer celle de bois, vêtue d'un morceau de linge. Malheureusement ce linge, par sa capillarité, en attirant le vin au dehors, favorise singulièrement la culture du microbe de l'acescence.

En pareille occurrence, le problème oenologique consistait à soustraire absolument le linge à cette capillarité.

De cette manière, en effet, non seulement la supériorité de fermeture des bondes de bois s'affirme davantage et il ne vient plus trace de vin au dehors; mais, pour la première fois, on ne sent plus la moindre odeur de piqure autour de cet orifice; les moucheron abandonnent la partie.

C'est pour permettre à chacun de préparer ces linges vaselinés que nous détaillons la formule ci-après:

1° Faire d'abord une large provision de ronds de linge pour bondes et les disposer en paquets cylindriques retenus par un léger fil;

2° Placer dans une petite étuve chauffée vers 80-90° plusieurs de ces paquets et, quand ils auront pris la dite température, continuer ainsi;

3° Mettre dans un poëlon de la vaseline blanche de consistance de graisse, la faire fondre et la porter progressivement vers 100°, y introduire alors un paquet de 100 à 200 ronds déjà chauffés et maintenir la même température, jusqu'à ce que la vaseline, en pénétrant au centre, en ait chassé toute bulle d'air;

4° Avec une pince, en retirer alors le paquet graisseux non déformé, l'égoutter et le porter debout à l'étuve sur un des cylindres secs;

5° Conserver la température pendant plusieurs heures, jusqu'à ce que le paquet se soit essoré. On reconnaîtra qu'il en est ainsi, en appliquant de temps en temps un point de repère au rond vaseliné intérieur le moins souillé;

6° Dès que, à cette haute température, ce point ne sera plus dépassé, cela voudra dire que l'excès cesse de filtrer, que la quantité strictement utile de vaseline est conservée, que l'opération est terminée;

7° Il ne restera plus qu'à séparer la partie supérieure régulièrement graissée de la partie inférieure qui ne l'est qu'irrégulièrement. La première sera prête pour l'usage oenologique, l'autre sera remise en paquets, de façon à subir un nouveau traitement complet, ainsi qu'il a été dit.

Ces linges tenus à l'abri des poussières ne rancissent jamais. Même après plusieurs années de garde, ils ne prennent ni odeur ni mauvais goût. Quand ils enveloppent les bondes, ils peuvent rester en service pendant plusieurs mois sans le moindre inconvénient. Mais il est expliqué que, pour qu'ils soient efficaces contre la piqure des vins et autres boissons fermentées, il est essentiel que, lorsqu'on plonge l'un d'entre eux (à moitié par exemple) dans un verre de vin, ce vin ne monte pas par capillarité, au-dessus de la partie mouillée dès la première minute. S'il en était autrement, la préparation serait manquée et le produit devra être rejeté.

Les préparer avec du jute ou tout autre tissu odorant serait pour les vins gironnins une fausse économie. Employer des vaselines colorées, odorantes, de qualité inférieure, constituerait une erreur.

LES TRIBUNAUX

COUR SUPERIEURE.

ACTIONS.

Défendeurs.

Ville de Cartierville

Galante, Jos.

Brunelle, Oct. Ls.

Manseau, T. A.; Bergevin, Arch, Montréal-

Demandeurs. Montants.

Cartierville.

Arth. G. Mooney \$618

Cèdres.

Chas. Ciceri Co., Ltd. 209

Dorion.

Allard, C. 1,000

Drummondville.

Laurendeau, J. T. R. 352