

sucre. Cette opération appelée "maltage" se fait par le trempage de l'orge, à une température douce, le germe se forme au bout de quelques jours; on étale ensuite l'orge à l'air, puis à la chaleur pour arrêter son développement et le détruire. Le grillage du malt se fait dans un appareil appelé "touraille". L'orge maltée est ensuite moulue grossièrement et mise en sacs pour être conservée au sec sans inconvénient d'altération.

La saccharification s'opère dans de grandes cuves appelées "cuves matière"; on dépose le malt sur un faux fond, en couches de 30 à 40 centimètres; on fait ensuite arriver en dessous de l'eau chauffée à 60°, on brasse aussitôt ce mélange vigoureusement, de façon à ce que l'eau pénètre bien le malt; après une demi-heure de repos pendant lequel le malt se gonfle et absorbe l'eau, on remet ensuite autant d'eau à 194° de température et on recommence le brassage de manière à ce que la masse soit parfaitement délayée. La température du mélange doit avoir à ce moment 158° environ. On couvre la cuve pour maintenir la chaleur. Dans cette infusion, la diastase qui s'est formée, rend l'amidon soluble et le convertit en sucre; l'eau se trouve changée de sucre, de dextrine et d'autres principes solubles.

Après deux heures de repos, on soutire cette dissolution au moyen d'un robinet placé entre les fonds de la cuve et on la dirige dans un grand réservoir. De là on l'envoie au moyen d'une pompe dans les distributeurs pour les chaudières de cuite.

Le malt n'est pas épuisé par cette première opération que l'on renouvelle à deux, et même à trois reprises pour fabriquer la bière double et "la petite bière".

Pour l'agrément et la conservation de la bière on l'aromatise par le houblonage: On fait bouillir les fleurs ou cônes de houblon qui cèdent au moût leurs principes aromatiques. Les chaudières de cuite sont assez grandes, d'environ 660 gallons de capacité. Le moût est amené par un robinet placé au-dessus et chauffé presque à l'ébullition. A ce moment on y met le houblon et on maintient la cuisson 2, 3 ou 4 heures suivant la force et la nature de la bière.

Au bout de ce temps, le liquide est tiré et conduit dans des "rafraichissoirs", bassins larges et peu profonds où il se refroidit rapidement jusqu'à 59° température convenable pour la fermentation.

Des rafraichissoirs, le moût passe dans les cuves de fermentation. On y délaie une petite quantité de levure provenant des opérations précédentes. La fermentation se développe bientôt et avec activité, il se dégage une mousse abondante que l'on enlève avec des écumeurs.

Lorsque cette fermentation tumultueuse est achevée, le liquide s'éclaircit, on

## La Banque d'Épargne de la Cité et du District de Montréal

Avis est par le présent donné, qu'un dividende de dix dollars par action, sur le capital de cette institution, a été déclaré et sera payable à son bureau-chef, à Montréal, le et après le mercredi, 2 janvier prochain.

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

Par ordre du Conseil de Direction,

A. P. L'ESPERANCE,

Gérant.

Montréal, le 30 novembre 1906.

**"La Providence"**  
ASSURANCE CONTRE LE FEU  
Bureau Principal: 52, rue St-Jacques,  
MONTREAL.  
SPÉCIALITÉS: Risques Commerciaux à 20 p.c. de réduction—Pourquoi tous les marchands ne profiteraient-ils pas de ce grand avantage? La Cie n'a aucune réclamation non payée—On demande des Agents—S'adresser à  
**L. A. PICARD, Gérant.**

## PATENTES OBTENUES PROMPTEMENT

Avez-vous une idée?—Si oui, demandez le Guide de l'Inventeur qui vous sera envoyé gratis par **Marion & Marion, Ingénieurs-Consuls.**  
Bureaux: { Edifice New York Life, Montréal,  
{ et 407 G Street, Washington, D. C.

Téléphone Est 2358

### J. E. CHAMPAGNE

Expert Comptable et Auditeur

Organisation de Comptabilité  
d'après les meilleurs systèmes

290 rue St. André, - MONTREAL

**HORMISDAS CONTANT, Entrepreneur**  
Plâtrier, 609 Berri. Phone Bell E. 1177

## Sun Life Assurance Company of Canada

Bureau Principal, - MONTREAL

L'homme habile à prendre des assurances et qui veut conduire son affaire d'une manière strictement honnête et honorable, a une excellente occasion de le faire dans cette Compagnie "Prosperé et Progressive." Ecrivez au Surintendant des Agences à Montréal.

Arthur W. WILKS

J. Wilfrid MICHAUD

### WILKS & MICHAUD

Comptables, Auditeurs, Commissaires pour  
toutes les Provinces

Règlement d'affaires de Faillites

211 ET 212 BATTISE BANQUE DES MARCHANDS  
Téléphone Main 425 MONTREAL

## SI vous APPROUVEZ

la ligne de conduite du "PRIX COURANT", abonnez-vous.

Faites-le connaître à vos amis, amenez-les à s'abonner.

Parlez-en à vos fournisseurs afin qu'ils se rendent compte de l'efficacité de sa publicité.

soutire la bière dans des tonneaux disposés au-dessus de rigoles; une nouvelle fermentation moins violente que la première se produit, elle donne encore une écume épaisse qui sort par la bonde. Les tonneaux sont remplis au fur et à mesure et lorsqu'il ne se produit plus d'écume, cette bière peut être livrée à la consommation.

Pour abrégé la fabrication, on emploie beaucoup dans la brasserie les sucres de glucose et la maltose, au lieu d'opérer la saccharification du malt, on délaie simplement le glucose massé ou en pains dans l'eau chaude et on met ce moût dans les cuves d'infusion pour le houblonnage.

D'autres procédés de fabrication lente et à basse température donnent des bières fortes et très houblonnées, telles que les bières allemandes. Les bières anglaises, le Pale ale sont de conserve forte et aussi très chargées de houblon; le Stout et le Porter fabriqués avec du malt fortement grillé sont encore fortes, épaisses et très nourrissantes, ce sont plutôt des bières de santé que des boissons d'agrément.

Boissons ménagères.—On désigne sous ce nom des boissons économiques que l'on prépare dans les familles avec du sucre et diverses substances aromatiques. Dans les campagnes, avec des fruits tombés avant leur maturité, des fruits sauvages, les marcs de pomme non épuiés, ainsi que le marc de raisin sont encore utilisés pour ces sortes de piquettes.

Voici quelques recettes pour fabriquer un 1/2 pièce, soit 22 gallons de boisson.

Eau bouillante . . . . .	22 gallons
Houblon . . . . .	5½ onces
Cassonade ou sucre brut . . . . .	6.6 livres
Levure de bière . . . . .	5½ onces

Mettez infuser le houblon dans l'eau bouillante et après une demi-heure, passer et délayer le sucre dans cette infusion; faire bouillir le houblon dans quelques litres d'eau pour achever de le dépouiller de ses principes aromatiques; verser le tout dans le fût et compléter les 22 gallons avec de l'eau. On délaie la levure dans le moût contenu dans le tonneau lorsque le tout est mélangé. La fermentation doit durer de 5 à 10 jours en été et de 15 à 20 jours en hiver.

Autre boisson d'orge:

Cassonade . . . . .	11 livres
Orge . . . . .	1½ pintes
Creime de tartre . . . . .	1½ once

Faire bouillir l'orge dans quelques litres d'eau et dissoudre la cassonade dans cette eau; compléter les 22 gallons d'eau et laisser fermenter une quinzaine de jours.

Clairiette économique:

Raisins secs . . . . .	5 livres
Pommes sèches . . . . .	2 livres
Baies de genièvre . . . . .	½ livre

Faire tremper les fruits la veille de l'opération, dans quelques pintes d'eau tiède et les mettre ensuite dans le tonneau, on écrase le genièvre pour qu'il donne toutes ses propriétés aromatiques et on remplit le fût pour compléter les 22 gallons d'eau.

Au bout de quelques jours la fermentation se produit et dure de 10 à 12 jours selon la saison. Cette boisson peut être mise en bouteilles où elle devient gazeuse et pétillante.