

tainne époque, on fit circuler un compte-rendu, également authentique, dans lequel il était dit que de grandes quantités d'alcool étaient produites de substances telles que la tourbe, les détritrus d'abattoirs. Il paraît toutefois que l'alcool n'est pas fabriqué sur une échelle industrielle en Allemagne au moyen de tourbe et de détritrus de toute espèce. En dehors des petites quantités d'alcool fabriquées comme boisson et remèdes, au moyen de raisin, de pruneaux, de cerises et d'autres fruits, la grande source dont provient l'alcool employé dans l'industrie et autres usages est la pomme de terre, le grain et la mélasse, produit secondaire des manufactures de sucre de betterave. La mélasse brute laissée comme déchet dans les manufactures de sucre de betterave, contient de 45 à 50% de sucre qui ne peut pas être cristallisé, et ce sucre peut aussi être utilisé comme matière pour la production de l'alcool. L'alcool distillé des grains et de la mélasse et les petites quantités provenant des fruits, sont employés principalement dans la fabrication des poisons et des médicaments, des vinaigres et de diverses préparations alimentaires. La grande source de l'alcool industriel est la pomme de terre et cet alcool est employé pour le chauffage, l'éclairage, les moteurs et dans un grand nombre d'applications chimiques et industrielles. D'après un rapport consulaire intéressant, provenant de Maracaïbo, on aurait fait des essais fructueux récemment, pour produire de l'alcool avec l'enveloppe des fèves de café inutilisées jus qu'ici. Si ce rapport est vrai, l'industrie de l'alcool aura reçu une nouvelle et vaste source de production qui aura une grande valeur, surtout dans les contrées où il y a des plantations de café.

L'alcool peut être produit avec des substances contenant du sucre ou avec des matières contenant de l'amidon qui peut être converti en sucre. De même on peut le retirer de la cellulose, par exemple dans la distillation du bois, opération qui a pour résultat la production de l'alcool de bois et de diverses autres substances. On peut l'obtenir par distillation et par fermentation, mais généralement, l'alcool résulte des deux opérations combinées. Dans la fabrication de l'alcool au moyen de betteraves, l'acide sulfurique est employé pendant la fermentation, qui s'obtient en ajoutant de la levure au moût. Ce moût est le résultat de la saccharification de l'amidon dans les substances en distillation. L'alcool résulte de la décomposition du sucre qui, par la fermentation, se change en acide carbonique et en alcool. Le sucre est donc la source directe de l'alcool et pour cette raison, les végétaux et fruits sucrés peuvent être facilement convertis en sucre, au moyen d'une substance appelée diastase, qui se trouve

## AVIS DE DIVIDENDE

### Banque d'Hoehelaga

Avis est par les présentes donné qu'un dividende de un et trois quarts pour cent ( $1\frac{3}{4}\%$ ) sur le capital payé de cette Institution a été déclaré pour le trimestre finissant le 31 août prochain et sera payable au bureau principal de la banque, en cette ville et à ses succursales, le et après samedi, le premier jour de septembre prochain, aux actionnaires inscrits au registre le 17 août.

Par ordre du Conseil de Direction.

M. J. A. PRENDERGAST,

Gérant-Général.

## La Banque Nationale

Bureau Central: QUEBEC.

Capital - - - - - \$1,500,000.00  
Réserve et Profits indivis - - - - - 648,920.06

### BUREAU DE DIRECTION:

R. AUDETTE, - - - - - Président  
L'Hon. Jge. A. CHAUVEAU, Vice-Président

### DIRECTEURS:

NARCISSE RIOUX J. B. LALIBERTÉ  
NAZ. FORTIER VICTOR CHATEAUVERT  
VICTOR LEMIEUX

P. LAFRANCE, Gérant.  
N. LAVOIE, Inspecteur.

### SUCCURSALES

QUÉBEC	Québec, (rue St-Jean)
Amqui	Rimouski
Bale St-Paul	Rivière du Loup Station
Beauceville	Roberval
Chicoutimi	Sherbrooke
Coaticook	Ste-Anne la Pocatière
Deschallons	St. Casimir
Fraserville	St-Charles Bellechasse
Joliette	St-Evariste
Lévis	St-François du Lac
Montmagny	St-Hyacinthe
Montréal, (r. St-Jacques)	St-Jean
Murray Bay	Ste-Marie, Beauce
Nicolet	Trois-Pistoles
Plessisville	ONTARIO
Québec, (Basse-Ville)	Ottawa
Québec, (St-Roch)	

### CORRESPONDANTS:

Londres, Ang., The National Bank of Scotland, Ltd.  
Paris, France, Le Crédit Lyonnais; New-York,  
First National Bank; Boston, Mass., First National  
Bank of Boston.

Les affaires confiées à notre soin recevront toute notre attention. La correspondance est respectueusement sollicitée.

dans le malt et dans les graines germées. C'est pourquoi les végétaux contenant de l'amidon, tels que la pomme de terre et les végétaux sucrés peuvent être employés dans la manufacture de l'alcool. Toutefois, comme on se sert de légumes contenant de l'amidon, le procédé intermédiaire mentionné plus haut sous le nom de saccharification de l'amidon est nécessaire. Ce procédé consiste à mélanger le grain cru à toute autre substance convenablement écrasée avec du malt et de l'eau, à une température d'environ 150° Fahrenheit. Quand on emploie les pommes de terre seules, elles sont d'abord passées à la vapeur, car elles contiennent une proportion beaucoup moindre d'amidon que les céréales et l'application de la vapeur a pour effet de briser les cellules à amidon et ce dernier est réduit à un état dans lequel on peut agir facilement sur lui. L'infusion saccharinée provenant de la saccharification est connue techniquement sous le nom de moût.

La fermentation s'effectue en ajoutant de la levure de bière ou de la levure comprimée au moût ou au liquide sacchariné obtenu de la mélasse, des betteraves et d'autres fruits et légumes produisant du sucre. Le procédé de la fermentation est poussé jusqu'à sa dernière limite pour produire la plus grande quantité d'alcool possible et le liquide ainsi préparé pour la distillation porte le nom technique de moût fermenté. L'alambic est l'appareil dans lequel le moût fermenté est réduit en vapeur et condensé. Essentiellement, et dans sa forme la plus ancienne, l'alambic se compose d'un récipient en cuivre muni d'un chapiteau fermé et relié à un tube spécial appelé serpent. Ce dernier est refroidi au moyen d'eau en circulation et, quand la chaleur est appliquée à l'alambic, l'alcool commence à s'élever en vapeur, accompagnée de plus ou moins de vapeur d'eau, et passe dans le serpent où il se condense par l'action du froid, puis il tombe goutte à goutte dans un récepteur. Le produit de la première distillation est impur et une seconde distillation à température plus basse est nécessaire pour lui retirer l'eau et les huiles qui ont passé avec l'alcool. Aujourd'hui, au moyen d'alambics fractionnaires, le procédé a été grandement amélioré et l'alcool peut être obtenu à bon marché, tout en possédant une haute qualité.

Les usages industriels de l'alcool sont nombreux et variés, comme le démontre une exposition qui a eu lieu en Allemagne, il y a quelques années et qui était consacrée exclusivement à l'alcool, à sa production et à ses usages dans l'industrie. Bien que l'usage général de l'alcool dans l'industrie, chauffage, éclairage et une grande variété d'emplois dans la chimie et les différentes manufactures, ait augmenté d'une manière